Bildspel Anders Dernback, text delvis Wikipedia, delvis Anders Dernback. Foto Anders Dernback, Malmö Museum, Digitalmuseum

Livet på Krogen

Förr & Nu

Den tidiga medeltiden i norden kallas vikingatiden och liksom i merparten av norra och östra Europa konsumerades öl i stor utsträckning, likaså mjöd. Mjöd består till största delen av honung och vatten samt jäst och har en högre alkoholstyrka än öl. Mjödet ansågs besitta en gudomlig kraft som bland annat kunde skänka evigt liv. Det var finare att dricka mjöd och därför dracks det till fest; öl drack man till vardags. De första nordiska fynden som visar på att det druckits öl och mjöd är från bronsåldern. Det finns flera förklaringar till att öl och mjöd var så populära, till exempel smaken och alkoholen, samt dålig vattenkvalité och det stora behovet av dryck till all salt mat. Eftersom humle var okänt i Norden under vikingatiden kryddades ölet istället med hjälp av enris eller pors.

Forskning kring medeltidens mat försöker beskriva livsmedel, matlagningsmetoder och matvanor som förekom i europeiska samhällen under medeltiden, en period som sträcker sig från cirka år 400 e.Kr. till 1500 e.Kr. Under denna period etablerades många nya vanor inom kosthållning och matlagning över hela Europa och många av dessa blev en grund för de moderna europeiska köken. Transport och kommunikation var betydligt långsammare än idag, vilket omöjliggjorde eller fördyrade import av flera typer av mat. De välbärgade kunde emellertid låta sina matvanor påverkas av importerade recept och råvaror, och successivt spred sig främmande kulturers matvanor även till de lägre klasserna.

Vikingarna ställde till fester, men att de utomlands skulle betala för utskänkning kan ha varit ovanligt. Man rövade och våld-gästade. Men i sold kan mat ha ingått i kontraktet.

Medeltiden var i centrala Europa en period från ungefär 500-talet till 1500-talet. Under denna tid grundades många nya städer i mellersta och västra Europa. Även bryggandet av öl ökade i snabb takt. Öltillverkningen var störst i städerna då ölbryggeri i många länder var ett privilegium för adeln.

Utbudet? 1335. Skänninge stadgar. Medhavda råvaror tillreddes till en måltid. Kunde delas med bonden. 1355 pris för smör (1 mark) 3 penningar/då 1 öre var 24 penningar

Artiklarna Skänninge stadgar

Påbud om allmän frid.

Förbud mot väpnad ritt genom landet.

Begränsning av frälsets följen.

Om tavernors anläggande vid allmänna vägar. Påbud om gästning och förbud mot våldgästning.

Förbud mot angrepp på person eller ägodelar, hus, vattenverk.

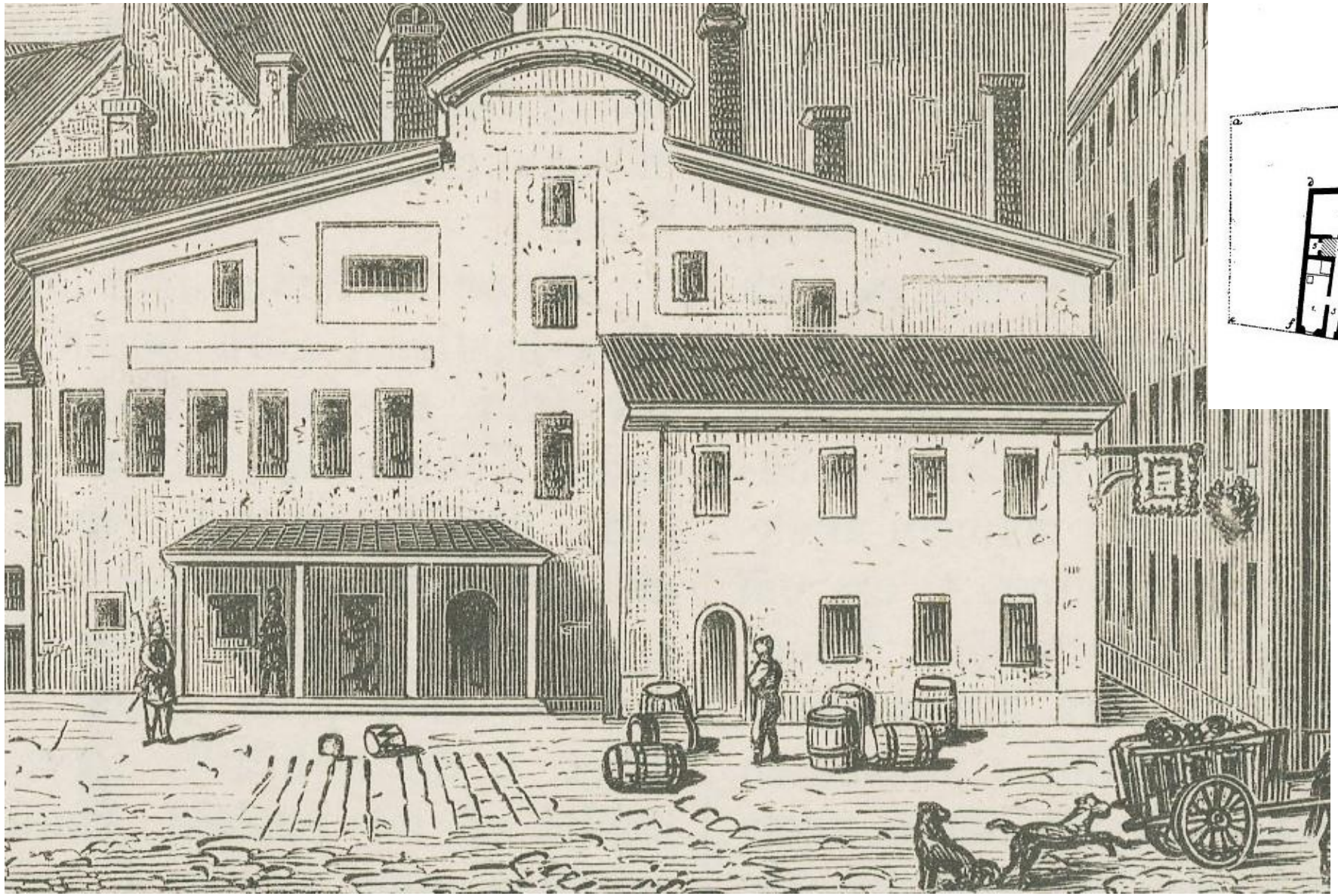
Förbud att ge ifrån sig sin målsäganderätt.

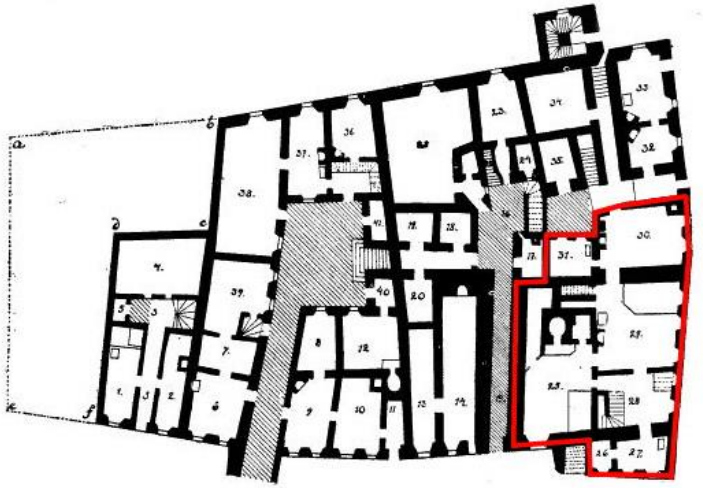
Förbud mot att svekfullt tillskansa sig kungens inkomster.

Förbud mot olovligt tillgrepp av annans häst.

Maning till fred, samt att anmäla våldsgästningar.

Storkällaren i Rådstugan (till höger bakom vinfaten), Stockholms äldsta kända näringsställe från 1350-talet, illustration av Erik Palmstedt, 1768.





Storkällares lokaler på bottenvåningen. Förklaringar: 25: Stadskällarmästarens kök 26: Källarmästarens kammare 27: Källarmästarens rum 28: Källarmästarens förstuga 29: Stora källarstugan 30 och 31: Källarmästarens rum.

Utskänkningens historia

Från historien kring servering och restaurangnäring

Redan i Magnus Erikssons stadga från 1335 finns det med tankar om upprättande av tavernor vid de stora stråkvägarna. Detta upprepades i 1442 års allmänna landslag. I praktiken fick de nästan ingen betydelse, bortsett från vissa tavernor som tillkom utefter flitigt anlitade pilgrimsvägar genom kyrkliga donationer. År 1561 utfärdade Erik XIV en stadga om tavernor och nu tillkom skyldighet att hålla skjutshästar samt förråd av mat, dryck och höfoder. Johan III försökte upphäva dessa stadgar i samband med sitt maktövertagande – han försökte för övrigt upphäva de flesta av Erik XIV:s stadgor – men eftersom det resulterade i kaos återgick man snart till de tidigare bestämmelserna. I varje härad utsågs en by att stå för gästgiveriskyldigheten. Det var inte ovanligt att flera byar delade på skyldigheten.

Sobrino de Botín (Botins brorson) är en restaurang i Spanien, belägen på Cuchilleros 17 i Madrid. Restaurangen öppnade år 1725 och är världens näst äldsta existerande restaurang. Restaurangen grundades av spanjoren James Botin och hans maka, och hette ursprungligen Casa Botin.

De svenska borden under 1500-talet dominerades av enkla material. Människorna drack ur kärl av tenn, trä eller lergods. Det var tillåtet att hjälpa till med fingrarna när man åt och gästerna hade med sig sin egen kniv. Vid en första blick kanske matbordet från 1500-talet ser enkelt ut, men en fin middag från denna tid hade många rätter till exempel, vilt, fisk, pastejer, korv, ostar, sötsaker och frukt.

https://sv.wikipedia.org/wiki/Kaf%C3%A9#/media/File:Wien_Caf%C3%A9_Central_2005.jpg

I Sverige var Stockholm först med kaffehus på tidigt 1700-tal. Sundbergs konditori i Stockholm grundades 1785 och har funnits i samma lokaler sedan 1793. Några svenska kaféer som fyllt hundra är Broqvist Konditori i Växjö (1876), Café Ofvandahls i Uppsala (1878) och Junggrens Café i Göteborg (1895). Vad vi idag kallar konditorier, tog fart med de så kallade schweizerierna i början av 1800-talet.

Vikingarna ställde till fester, men att de utomlands skulle betala för utskänkning kan ha varit ovanligt. Man rövade och våld-gästade. Men i sold kan mat ha ingått i kontraktet.

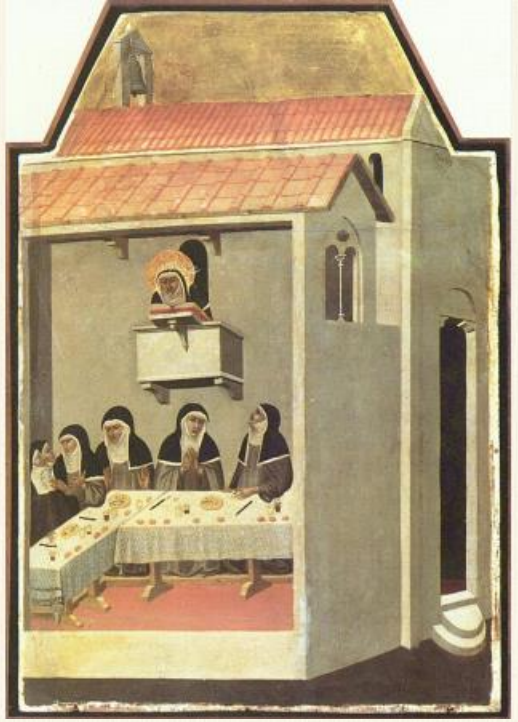
Ölboden den första typen av utskänkning i Sverige

Stiftskeller St. Peter. Salzburg, Grundat. 803

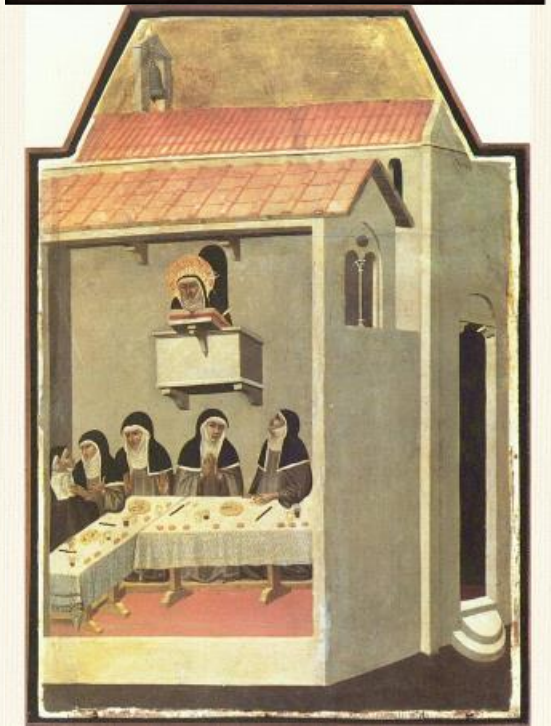
ÖLKÄLLAREN DJÄKNEN
I Uppsala

I Tyskland finns en krog bildad på 800 talet. Men med tillverkning av både öl, vin och bröd för många tusen år sedan, kan utskänkning ha startat långt tidigare

Kyrkan genererade besök och resande, 1100 och 1200 tal då fanns det system för mat och husrum. Hospice är ett namn idag för de på väg att avlida. Helgeandshus ett annat namn

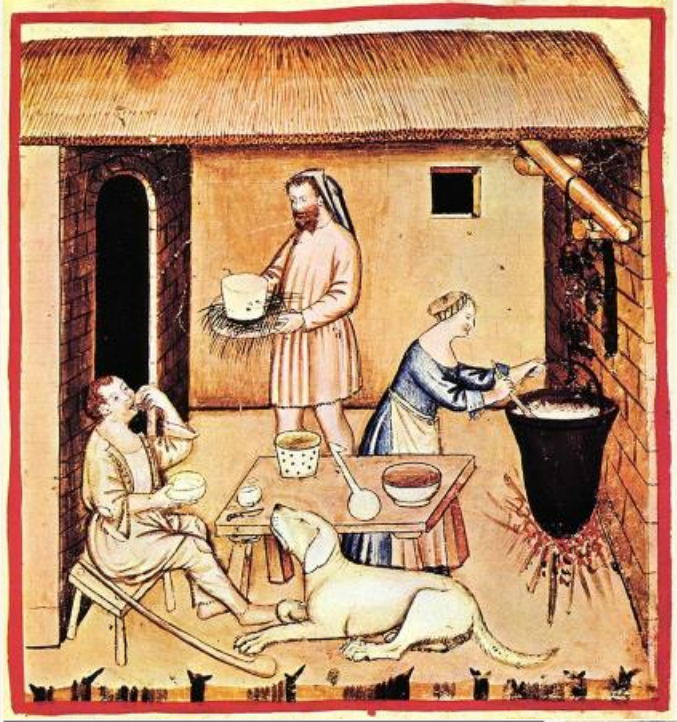


Ölutskänkning i Tyskland på 800 talet, 1200 talet då fanns ölboden i Sverige. En enkel inrättning. Lyxigare blev Vinkällaren



Nunnor äter under tystnad, lyssnande till bibelläsning. Under måltiden fick endast gester användas för att kommunicera. Illustration från Sankta Humiltas heliga liv av Pietro Lorenzetti, 1341.

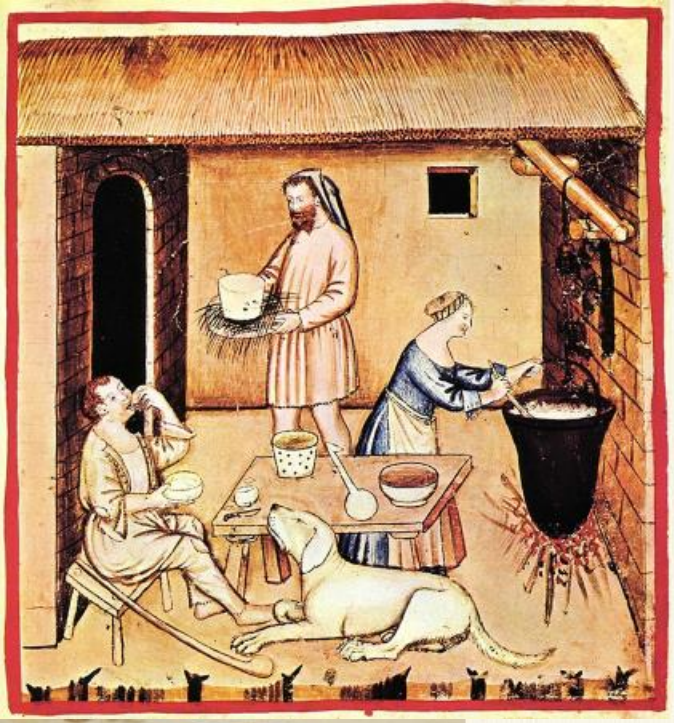
Gästningssystem i Sverige gav makthavarna rätten att våldgästa vem de ville. I Alsnö stadgar 1288-90, sker en reglering. Dags att betala för sig. Våldgästa blev ett brott. Tavernaren dök upp



Framställning och servering av ost; Tacuinum Sanitatis, 1300-tal.

I varje härad letade en rättare fram de bönder som kunde bli Tavernare dvs driva deltidsvägkrog. Plikten som skjutsbonde gick runt, vägran gav böter. 1335 dök då Taverna/are upp

1344 skulle köpstäder ha två olika härbärgen, kyrkans fick räknas in.1349 i Stockholm fanns vinkällare/ölställen som även beskattades för vin och öl. Bjärköarätt senare 1200 tal reglerade



Framställning och servering av ost; Tacuinum Sanitatis, 1300-tal.

John, hertigen av Berry avnjuter en måltid. Hertigen sitter under en utsmyckad baldakin och är uppassad av ett flertal betjänter. På bordet, till vänster om hertigen, står ett utsmyckat saltkar i form av ett skepp, även kallad nef; från Très Riches Heures du Duc de Berry, ca 1410.

1442 Kristoffers landslag begränsar övernattning till en natt. 1453 fanns i Stockholm fyra härbärgen. Total befolkning 5-6000. Kunder, pilgrimmer, handelsmän, och gratis Kungens män

1432 finns en klar bild av standard på inrättningarna via en nedskriven berättelse. Standarden växlar från usel till dålig och klart bättre. Från bark i brödet till kött. Men bra bemötande.

Kristofer av Bayern, troligen född 26 februari 1416 i Neumarkt in der Oberpfalz, död 6 januari 1448 i Helsingborg, var kung av Danmark (Kristofer III) från 1440, kung av Sverige från 1441 och kung av Norge från 1442. Han var son till hertig Johan av Pfalz och Erik av Pommerns syster Katarina av Pommern. I september 1445 gifte han sig på Köpenhamns slott med Dorotea av Brandenburg.

Fågel grillad på spett. Under spettet ser man en långsmal behållare som är till för att fånga upp stekskyn som kunde användas i såser eller för att ösa köttet med; illustration från Decamerone, Flandern, 1432.

Utbudet? 1335. Skänninge stadgar. Medhavda råvaror tillreddes till en måltid. Kunde delas med bonden. 1355 pris för smör (1 mark) 3 penningar/då 1 öre var 24 penningar

Artiklarna Skänninge stadgar

Påbud om allmän frid.

Förbud mot väpnad ritt genom landet.

Begränsning av frälsets följen.

Om tavernors anläggande vid allmänna vägar. Påbud om gästning och förbud mot våldgästning.

Förbud mot angrepp på person eller ägodelar, hus, vattenverk.

Förbud att ge ifrån sig sin målsäganderätt.

Förbud mot att svekfullt tillskansa sig kungens inkomster.

Förbud mot olovligt tillgrepp av annans häst.

Maning till fred, samt att anmäla våldsgästningar.

1344 skulle köp-städer ha två olika härbärgen, kyrkans fick räknas in.1349 i Stockholm fanns vinkällare/ölställen som även beskatt-ades för vin och öl. Bjärköarätt senare 1200 tal reglerade

1442 Kristoffers landslag begränsar övernattning till en natt. 1453 fanns i Stockholm fyra härbärgen. Total befolkning 5-6000. Kunder, pilgrimmer, handelsmän, och gratis Kungens män

Kristofer av Bayern, troligen född 26 februari 1416 i Neumarkt in der Oberpfalz, död 6 januari 1448 i Helsingborg, var kung av Danmark (Kristofer III) från 1440, kung av Sverige från 1441 och kung av Norge från 1442. Han var son till hertig Johan av Pfalz och Erik av Pommerns syster Katarina av Pommern. I september 1445 gifte han sig på Köpenhamns slott med Dorotea av Brandenburg.

John, hertigen av Berry avnjuter en måltid. Hertigen sitter under en utsmyckad baldakin och är uppassad av ett flertal betjänter. På bordet, till vänster om hertigen, står ett utsmyckat saltkar i form av ett skepp, även kallad nef; från Très Riches Heures du Duc de Berry, ca 1410.

1432 finns en klar bild av standard på inrättningarna via en nedskriven berättelse. Standar-den växlar från usel till dålig och klart bättre. Från bark i brödet till kött. Men bra bemötande.

Fågel grillad på spett. Under spettet ser man en långsmal behållare som är till för att fånga upp stekskyn som kunde användas i såser eller för att ösa köttet med; illustration från Decamerone, Flandern, 1432.

Redan i Magnus Erikssons stadga från 1335 finns det med tankar om upprättande av tavernor vid de stora stråkvägarna. Detta upprepades i 1442 års allmänna landslag. I praktiken fick de nästan ingen betydelse, bortsett från vissa tavernor som tillkom utefter flitigt anlitade pilgrimsvägar genom kyrkliga donationer. År 1561 utfärdade Erik XIV en stadga om tavernor och nu tillkom skyldighet att hålla skjutshästar samt förråd av mat, dryck och höfoder. Johan III försökte upphäva dessa stadgar i samband med sitt maktövertagande – han försökte för övrigt upphäva de flesta av Erik XIV:s stadgor – men eftersom det resulterade i kaos återgick man snart till de tidigare bestämmelserna. I varje härad utsågs en by att stå för gästgiveriskyldigheten. Det var inte ovanligt att flera byar delade på skyldigheten.

Fransiskaner. Stockholm, Sverige. Grundat. 1421

De svenska borden under 1500-talet dominerades av enkla material. Människorna drack ur kärl av tenn, trä eller lergods. Det var tillåtet att hjälpa till med fingrarna när man åt och gästerna hade med sig sin egen kniv. Vid en första blick kanske matbordet från 1500-talet ser enkelt ut, men en fin middag från denna tid hade många rätter till exempel, vilt, fisk, pastejer, korv, ostar, sötsaker och frukt.

La Tour d'Argent. Paris, France. Grundat. 1582

Tältkrogen en rörlig krog som passade att följa truppen i de många krigen. Tidigare renodlade enbart dryckes krogar fick ett klart trendbrott först år 1917 då krav på att måltid skulle ingå

Taverna en prislista från andra halvan av 1500 talet: Måltid inkl. dryck pris 2 öre, det ingick flera rätter, oxkött, mfl köttslag, ägg mm Hö till häst 1 öre. Halmkärve 6 pen.ar.

Sjökrogen, givet läge vid ankrings-platser. De kunde även vara som ett värdshus/gästgiveri Tillstånd krävdes för verksamheten. Även roddtjänster kunde erbjudas. Epok 1500-1870

Denna byggnad är känd sedan första halvan av 1700-talet då den var sjökrog och värdshus. Sedan varvsverksamheten börjat vid Ekensberg 1873 blev den varvskontor

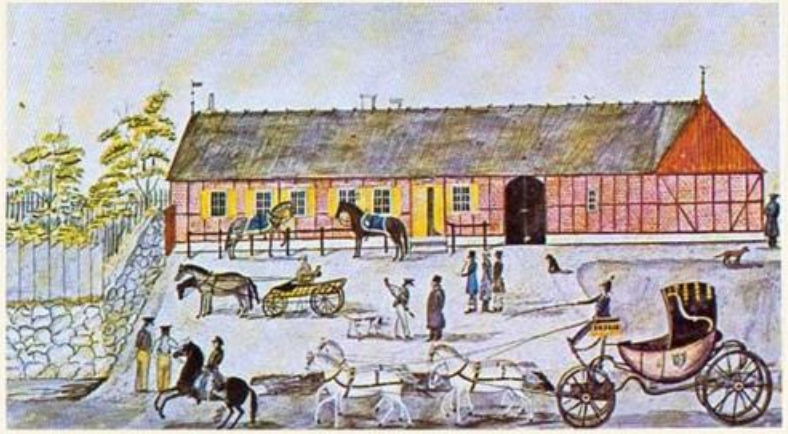
Sjöhistoriska museets foton

6. Zur letzten Instanz. Berlin,Tyskland Grundat. 1621

Resandet i Sverige drev på behovet av utskänkning. Det var tidskrävande att förflytta sig. Skjutstjänst gav en paketlösning mat, husrum efter transport mellan gästgiverier

Lantmäteriverket kom till 1628, och postväsendet 1636. Ryttare förmedlade posten. 1649 kom nya förordningar och resandet blev utökat även med adelns tilltagande intresse för resande

När man förr i tiden skulle förflytta sig på land hade man bara två sätt att göra det på, nämligen till fots eller med hjälp av häst. Matställen och övernattningsplatser fanns inte. En resenär var oftast tvungen att tigga nattlogi, i allmänhet hos någon bonde, eller i värsta fall sova utomhus. Finare folk tog logi hos prästerna. Kungen var den ende som hade rätt att kräva förtäring och logi oavsett vem han och hans sällskap än uppsökte.



Ändå var superier med våldsamheter och slagsmål vanliga på serveringsställen eller i anslutning till dessa. Rättegångsprotokoll berättar om munhuggning och gräl som övergick i slagsmål med ibland dödlig utgång. Ett känt exempel härför är Källaren Fimmelstång där skalden Lasse Lucidor dödades den 12 augusti 1674 med värja i ett bråk om en obesvarad skål.

År 1651 kom Kongl. May:tz Krogare- eller Gästgifware Ordning med bestämmelser för skjutsväsendet och gästgiverierna.[Att skjutsväsendet fungerade var viktigt för landet. Det statligt organiserade systemet med skjutsväsen och gästgiverier fanns kvar till 1933

Resandet i Sverige drev på behovet av utskänkning. Det var tidskrävande att förflytta sig. Skjutstjänst gav en paketlösning mat, husrum efter transport mellan gästgiverier

På Spångens Gästgivaregård är Edvard Perssons rollfigur Kalle fortfarande viktig – se bilden på skylten

Nya sätt att resa blev slutet för gästgiverierna. Restiden med tåg minskade markant, och sedan kom bilen. Det lagstadgade gästgiveriväsendet avskaffades år 1933 men hade då i praktiken redan varit obsolet allt sedan järnvägen tog över rollen som färdmedel för långdistanstrafik på land. När gästgiverierna även förlorade monopolet på brännvinstillverkningen försvann deras oftast viktigaste extrainkomster och ledde till att många gästgiverier slog igen i början av 1900-talet.

1660 var vägnätet så pass utbyggt att de gick att resa från Stockholm till Luleå. 1651 fanns det i Uppland 23 gästgiverier. 1724 hade dessa utökats till hela 58 stycken. 1664 ny förordning.

Postverket 1979: 61 500 anställda, ca 2000 postkontor, intäkter 5,26 miljard och antal brev som behandlades 1,24 miljarder. Lantbrevbärare 2 700 st. Grundat 1636. 1855 enhetsportot.

Krogen hjälpte till med understöd till kvinnor. 1671 i Stockholm med då 50 000 innevånare, fanns det 51 vinkällare, 81 öl/sprit-krogar, 21 gårkök. Oftast skattebefriad och hjälp för änkan

White Horse Tavern. Newport, Rhode Island. Grundat. 1673

1700 talet då tog man bort statusen för krogverksamhet och det sänkte då statusen. Sköta krog blev ett kvinnogöra. Överetablering gav låga priser. Vinster var inte så höga. Svagdricka/öl flödade

Västlands f d krog, Stymne, Västlands socken, Uppland 2000

Här ser vi Mollberg bli slagen inne på en krog och hans harpa är trasig. Krogen Rostock, eller Råstock, var ett torp tillhörande Sätra gård i stadsdelen Sätra.

Chiewitz, Elis (1784-1839)
Konstnär

Kyrkokrogen låg nära kyrkbacken och från 1600 tal var det ett söndags-nöje att ta sig en sup ofta var krogen en angelägenhet att sköta för prästen. Andlig spis sedan en eller flera supar.

Kyrkokrogen låg nära kyrkbacken och från 1600 tal var det ett söndags-nöje att ta sig en sup ofta var krogen en angelägenhet att sköta för prästen. Andlig spis sedan en eller flera supar.

Den Gyldene Freden är en anrik restaurang i kvarteret Argus på Österlånggatan 51 i Gamla stan, i Stockholm. Restaurangen grundades år 1722 och är därmed världens äldsta kontinuerligt existerande restaurang, samt Stockholms äldsta bevarade stadskrog. Den har ett utpräglat fokus på skandinaviska råvaror och husmanskost.

Lönnkrogen.En klart illegal variant. Just att man inte betalade skatt gav statusen Lönnkrog. Ofta brände man spriten och bryggde öl på egen hand. 1694 stängdes 80 lönnkrogar i Sthlm.

Vinkällaren och då 1702 fick krögaren en tydlig yrkesgrupp och genom att ingå i skråväsendet kom ett försök att mota bort en del andra inrättningar. Krogar och Gårkök. Servera vin med ensamrätt

Den moderna restaurangen uppkom i Frankrikes huvudstad Paris vid tiden för franska revolutionen i slutet av 1700-talet. Detta berodde bland annat på att adelns kockar blev arbetslösa då deras arbetsgivare flytt eller arresterats, men även på att köksredskap och tekniker förbättrades. Intresset för gastronomi ökade och kockarna blev bättre utbildade. Av vikt för utvecklingen av den moderna restaurangnäringen var även att urbaniseringen tilltog och den mondäna och politiska världens behov av en offentlig scen att uppträda på. Det var under denna tid som den franska gastronomin, "la haute cuisine", utvecklades med förgrundsgestalter såsom Antoine Carême (1783-1833) och Auguste Escoffier (1846-1935)

Kaffehus med även övernattning fanns. Men 1766-1820 så åtetkom då och då, förbud mot kaffet. Som kompensation fick man servera en del annat drickbart, sprit, vin, dricka mm Spel förekom också.

Spiskvarteret en tidig upplaga av dagens rätt fast en utökad serverings-tid. 1750 - 2:a halvan av 1800 talet. Lokal kunde även vara i någons hem. Ofta var man abonent. Ensamstående män var en vanlig gäst

Stockholms krogar, värdshus och restauranger kan följas tillbaka till medeltiden. Namngivna vinkällare från den tiden var exempelvis Källaren Spanska Druvan vid Stortorget där kung Johan III lär ha varit gäst vid 1500-talets mitt. Med sina anor från åtminstone 1350-talet, utgör Storkällaren i dåvarande Rådstugan Stockholms äldsta kända näringsställe. Att driva ett utskänkningsställe var omgärdat av en mängd bestämmelser som även ändrades ständigt men ändå sällan efterlevdes.

Enligt en kunglig förordning från 1605 skulle det finnas sex privilegierade och namngivna värdshus i Staden mellan broarna. De blev därmed Stockholms första officiella storkällare som fick ta hand om hovets utländska gäster och främmande sändebud. Tre Kronor vid Järntorget var det förnämligaste av alla.

Under slutet av 1600-talet fanns 51 vinkällare, 81 öl- och brännvinskrogar och 21 gårkök i staden, som då hade drygt 60 000 invånare. Det blev ungefär ett serveringsställe på 325 stadsbor, inklusive barn. I mitten av 1700-talet fanns närmare 700 officiella krognummer i Stockholm. Med dåtidens invånarantal motsvarade det ett utskänkningsställe per omkring 83 invånare. Det rörde sig ofta om enkla etablissemang som drevs av medellösa kvinnor vilka fick serveringstillstånd som ett slags fattighjälp. De något ”finare” utskänkningsställena, som vinkällare och värdshus, drevs av utbildade vinskänkar och traktörer. I ett regelverk från 1788 begränsades antalet traktörer i Stockholm till 50. De flesta av Stockholms krogar och restauranger, som etablerade sin verksamhet under 1800-talet och tidigare, existerar inte längre. Ibland finns bara namnet kvar som i modern tid övertagits av en ny restaurang som exempelvis Edsbacka krog, ursprungligen grundad 1626, och med andra funktioner under 111 år, eller Clas på Hörnet med anor från 1700-talet som inhyste både kolerasjukhus, renhållningsverkets kaserner och bostäder.

Carl Michael Bellman var en flitig besökare av stadens utskänkningsställen och i sina dikter omnämnde han 113 krogar och värdshus i Stockholm med omgivning. Av dem låg 30 enbart i Gamla stan och bland dem märks Källaren Stralsund som kan dateras tillbaka till år 1502 och därmed räknas som Stockholms äldsta kända privata krog med dokumenterat serveringstillstånd.

I Stockholm med omnejd återstår i dag bara två historiska matställen som drivit sin verksamhet i obruten följd och på samma plats: Stallmästaregården i Solna från 1600-talets mitt och Den gyldene freden i Gamla stan som ligger på samma adress sedan 1722.

Medeltidens utskänkningsställen

I Stockholm har det funnits kända utskänkningsställen åtminstone sedan medeltiden. Med säkerhet kunde resande dock långt tidigare äta och dricka mot något slags betalning vid exempelvis platser där handel bedrevs och många människor möttes. Mat och dryck såldes troligen också i någon form i därför inrättad lokal. De äldsta kända kallades ölbod där inhemskt bryggt öl serverades.[3] Redan i Stockholms äldsta stadslag, Bjärköarätten från 1200-talets senare del, fastslogs att man måste ha tillstånd att få öppna importerade vinfat och sälja innehållet eller tappa om det, vilket skedde på speciella handelsplatser. I anslutning till sådana platser var det vanligt att man kunde äta och dricka.

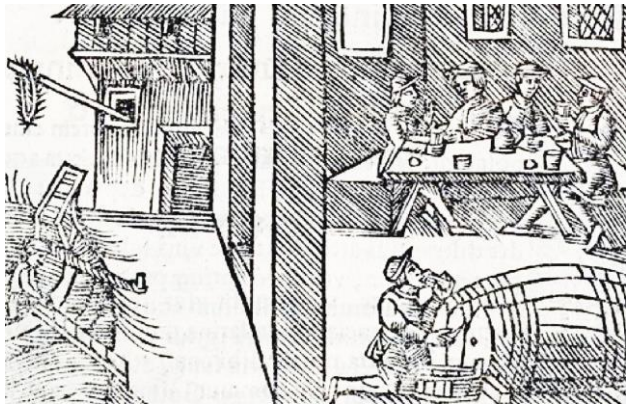
År 1728 omnämns Adolf Standard som vinskänk på Rådhuskällaren och 1760 tillträdde den från Hamburg härstammande vinskänken Peter Hinrich Fuhrmann. Han var vid denna tid stadens mest aktade vinskänk samt hovkällarmästare och förekommer i Carl Michael Bellmans visor men inte som drinkare utan som furnissör (en gammal benämning på en leverantör). I Fredmans sånger N:o 22 (Om Bacchi bröllop) omnämns han som Bacchus högste Ämbetsman och Marskalk. Stället besöktes utöver Bellman även av Tobias Sergel och Erik Palmstedt.

När Rådstugan revs 1768 för att bereda plats åt Börshuset flyttade Fuhrman verksamheten till Svartmangatan 20–22 där han övertog sin hustrus, Margarete Götzes, före detta makes vinhandel. Affärerna gick tydligen bra eftersom Fuhrmann vid sin död 1773 hade samlat ihop en större förmögenhet, bland annat fastigheten vid Svartmangatan där ett portöverstycke i smide med de hopflätade initialerna P H F M G (Peter Heinrich Fuhrmann Margarete Götze) finns kvar. Byggnaden testamenterade han till Tyska S:ta Gertruds församling.

År 1344 skulle varje köpstad ha två olika härbärgen där övernattning och förplägnad erbjöds. Dessa inkluderade även kyrkans och klostrens övernattningsverksamhet. År 1453 fanns fyra härbärgen i Stockholm, alltså på Stadsholmen, som då hade mellan 5 000 och 6 000 invånare.[5] De som tog in där var främst pilgrimer och handelsmän. Kungens män fick bo gratis. Vin- och ölkontrollen skedde i rådhusets källare, Rathskeller, efter de tyska hansestädernas förebild. Stockholms stadskällare, även kallad Storkällaren, låg i Rådstugan vid Stortorget och omnämns första gången 1350.

Den ägdes av stadens borgmästare och råd men utarrenderades till källarmästare som stod för den praktiska verksamheten. I Stockholm låg den i Rådstugans bottenvåning och övervåning vid hörnet närmast Källargränd, som för övrigt fick sitt namn efter verksamheten. "Källare" syftade på att det fanns en källare där man förvarade vin och öl, men ingen satt där och drack.

I samband med kung Sigismunds ankomst till Stockholm 1593 var det tydligen ont om mat- och övernattningsställen för resande. Vinhandeln stod under stadens kontroll och vinmannen var stadens vinhandlare och kontrollant. Enligt skotteboken från 1460 fanns detta år bara en vinman i Stockholm. Han kallas i samtida skrifter "Jacob vinman" och är möjligtvis identisk med Jacob Custe. På grund av den stora införseln av vin till Stockholm räckte stadskällaren inte längre till och efter 1473 fick vin även lagras i borgarkällare. Utskänkning på vardagar och helgdagar var noga reglerad och nya bestämmelser utfärdades löpande. För verksamheten krävdes ett utskänkningstillstånd. Källaren Stralsund i kvarteret Pollux fick sitt tillstånd år 1502 och räknas därmed som Stockholms äldsta kända värdshus med dokumenterat utskänkningstillstånd. Lagar och förordningar gällande utskänkningen efterlevdes sällan. En följd av detta var ett förbud att hålla krög- eller skänkereij antingen i Staden eller på Malmarne öppna efter klockan 21 på söndagskvällarna eller klockan 19 på vardagskvällarna.



Vinman (efter tyskan Weinmann) var ett medeltida yrke. Vinhandeln stod under stadens kontroll och vinmannen var stadens vinhandlare och kontrollant.

Enligt skotteboken från 1460 fanns detta år bara en vinman i Stockholm. Han kallas i samtida skrifter "Jacob vinman" och är möjligtvis identisk med Jacob Custe. Ett utskänkningsställe för vin med viss krogkaraktär låg under rådstugan i Stockholm (se kvarteret Rådstugan), där kunde man köpa både vin och tyskt öl.
Under senmedeltiden förmodas att klosterkällaren till Svartbrödraklostret i Stockholm utarrenderades till kroglokal för en vinhandlare. Att det rörde sig om ett utskänkningsställe framgår av en dom år 1479, då dömdes en person "för det han drog en kniv åt vinmannen under Svartbrödraklostret"

För att driva en krog krävdes tillstånd och staten beskattade verksamheten. Det fanns så kallade lönnkrogar. Det var illegala utskänkningsställen där man brände sprit och bryggde öl samt sålde mat utan tillstånd och struntade i skatten. Under slutet av 1600-talet fanns det i nästan varje hus en illegal krog eller en ölförsäljning, trots att det var ganska lätt att erhålla myndigheternas tillstånd. Ett utskänkningstillstånd var dock knutet till vissa villkor, exempelvis att sälja endast öl som bryggdes hos de privilegierade bryggarna, eller att man var borgare i staden. År 1694 stängdes 80 lönnkrogar i Stockholm. Övervägande delen av dem drevs av kvinnor, oftast änkor som på det viset försökte klara sitt uppehälle. I samband med stängningen upprättades en förteckning över personer som tillhandahöll ”ölutskänkning samt hållit matställen utan att därför till staden erlägga någon afgift”. I förteckningen hette det exempelvis:

Cofferdi Båtsmannen Jöns Anderssons hustru håller krogh under barberaren Herman Roos enkias huus.
Trumpetaren Anthony, i Måns Nilsson Öhmans huus, håller öhlsälgning, som grannarne berättade.
Under hattstofferaren Måns Nilssons huus håller Cronones Båtzman Erich Johansons hustru, Brita Nildotter, krogh.
Hökaren Abraham Erssons enkia håller öhlsälgning; oförmögen.
Hoos Petter Wijberg, skräddare, boor en hustro, som skall hålla kostgångar, wedh namn Lissbeta Knutsdotter.
Bengdt Moritz’ enkia håller och giäster.
Gabriel Erssons båtzmans enkia håller krogh under Strålsundz herberget (i Skottgränden).
Feldtwäbeln under Gardiets hustru, Anna Lind, håller krogh.
Under körsnären Johan Schickz huus sitter een pijga Margreta, holler krogh.
Under trappan i (segelsömmaren Peter Degenaers hus) boor hustru; är enkia; håller krog. Kocken Peter Ekman Catarina Hansdotter skall wara hoos landzhöfdingen Hög. Wälb. Herr Lovisins enkiefru i tienst; berättas göra baakelser och pasteyer åth folck.
Kläddrängen på Slottet, Anders Halfwarsson, håller öhlsälgning.
Stadstiänaren Anders Larsson wedh stadzkiämnärs kammar; brygger sielff och håller öhlsälgning. Wachtmestaren på Ridderhuuset, Måns, sällier dubbelt öhl och bränwijn.

Vid slutet av 1700-talet fanns i Paris något som kallas traiteurs, ”traktörer”, som serverade färdiglagad mat, och värdshus med ett ”table d'hôte” där gästerna fick ta för sig av värdens bord. Begreppet restaurant myntades 1765 då en soppförsäljare vid namn Boulanger stämdes av ett par traktörer för att bryta skråreglerna genom att ha sålt soppa med kokt kött i, en rättighet förbehållen traktörer. Boulanger friades, och fortsatte med sin försäljning av soppor, vilka han kallade för restaurants eller restauratives, vilket betyder ”vederkvickande”, eller "återställande". Därav uppkom även termen "restaurant" som beteckning för själva näringsstället. Boulanger var också en föregångare med att servera måltider portionsvis på tallrikar istället för att var och en tog för sig från ”värdens bord”, vilket var ett steg mot modern restaurangkultur. Boulanger stod för en enkel form av restaurang, både vad gäller mat och lokal, medan den första ”riktiga” grand restaurangen ”La Grande Taverne de Londres” öppnades 1782 av Antoine de Beauvilliers, före detta kock åt greven av Provence, sedermera kung Ludvig XVIII. Det nya med Beauvilliers restaurang var att han serverade vid bestämda tider, vid individuella bord istället för långbord och att rätterna fanns förtecknade på en meny.

La Tour d'Argent. Paris, France. Grundat. 1582

När restaurangerna spred sig utanför Frankrikes gränser förblev det franska ursprunget tydligt. Ofta var det även fransmän som drev dem, som till exempel Regis Cadier (1828-1890) som med framgång drev Hotell Rydberg i Stockholm och bidrog till ett nydanande av svenskt restaurangväsen. I Sverige är gastronomins och restaurangnäringens språk fortfarande starkt influerat av franskan, ett fenomen kallat köksfranska, med termer allt ifrån "restaurang", "hotell", "meny", "buffé" och "café" till "kastrull", "servett", "sås", "glass", "sallad" "dessert" och "filet".

Taverna en prislista från andra halvan av 1500 talet:
Måltid inkl. dryck pris 2 öre, det ingick flera rätter, oxkött, mfl köttslag, ägg mm
Hö till häst 1 öre.
Halmkärve 6 pen.ar.

10. Fraunces Tavern. New York, NY. 1762

Källaren Hamburg vid Götgatan, kv. Vägaren, Stockholm

Konstnär
Reuterdahl, Henrik (1870-1925)

Interiör från Bayards källare i kvällsbelysning. I dörren står tobaksfabrikören Erik Fohman. Rökande och drickande manliga gäster, en försäljerska samt hundar och katter finns i lokalen.

Konstnär
Swedman, (Svedman) Carl Wilhelm (1762-1840)

Kråkans Krog i Mölndals Kvarnby, 1996.

Stockholms första officiella värdshus
Enligt Karl IX:s förordning från den 12 juni 1605 om rätten för gästgiverierna att köpa utländska viner och öl i Staden mellan broarna skulle det finnas sex öppna värdshus och två gårkök. Förordningen upplästes på Stockholms rådstuga den 28 augusti samma år och vann därmed laga kraft. Som igenkänningstecken skulle det hängas ut skyltar med symboler som tre kronor, en blå örn, ett förgyllt lejon, en grip, en sol, en måne, en stjärna och en gris. Skyltarna och serveringstillståndet knöts även till vissa krögare, så skulle tre kronor gå till Hendrich Luntenkröger Danitz, den blå örnen till Didrik Bökman och det förgyllda lejonet till Hans Meyer (eller Meijer). En grip skulle användas av Meinert Feltman och solen av Hans Nielsson, slutligen månen av Didrik Fisk (eller Fischer). De båda gårköken skulle kallas Farken respektive Stiernan med Michill Wossin respektive Lukas Emekate som krogvärdar. På det viset föddes Stockholms tidiga värdshusnamn

Värdshus

Tre Kronor (i kvarteret Proserpina),
Blå Örn (i kvarteret Medusa),
Förgyllda Lejonet (i kvarteret Atlas),
Gripen (i kvarteret Trivia),
Solen (i kvarteret Medea),
Månen (i kvarteret Cupido).

Gårkök

Farken (i kvarteret Apollo)
Stiernan (i kvarteret Phoebus)

Alla dessa värdshus existerade redan före förordningen från 1605 men blev genom skyltningen kända och privilegierade "storkällare" och deras ägare "officiella gästgivare" som fick ta hand om hovets utländska gäster och främmande sändebud. Förutom Förgyllda Lejonet låg samtliga kring Järntorget eller i dess omedelbara närhet. Tre Kronor var den förnämligaste av alla och namnbytte till Bankokällare på 1680-talet. Gårköket Stiernan på Österlånggatan existerade till 1900-talets början. Här startade Kasten Hoff sin bana som vinskänk. Han skulle sedermera ge namn åt vinkällaren och byggnaden Kastenhof. Även Farkens namn lever i dag vidare i Ferkens gränd som har sitt namn efter detta gårkök.

Järntorget var en central handelsplats mellan Saltsjön och Mälaren och hit anlände landsvägsresande först när de kom till staden söderifrån. Här stod också Våghuset för vägning av Bergslagens stångjärn. Man ansåg även att värdshusen befrämjade handeln. År 1624 hade antalet värdshus stigit till 14.
Antal utskänkningsställen
Det finns bara några få beräkningar om antal utskänkningsställen i Stockholm på 1600- och 1700-talen. Exempelvis räknades under slutet av 1600-talet 51 vinkällare, 81 öl- och brännvinskrogar och 21 gårkök i den vid tiden drygt 60 000 invånare stora staden. Det var ungefär ett serveringsställe på 325 stadsbor (barn inräknade). I mitten av 1700-talet fanns närmare 700 officiella krognummer (serveringstillstånd) i Stockholm, men inte alla tillstånd utnyttjades. Vid ett befolkningsantal som hade sjunkit till omkring 58 000 individer betydde det ett utskänkningsställe per omkring 83 invånare. Som jämförelse kan nämnas att 2016 fanns i Stockholms stad 3 315 krogar, kaféer och restauranger. Med en folkmängd på cirka 935 0000 individer samma år motsvarar det 282 stockholmare per serveringsställe.

Gällande krogar och utskänkningsställen rörde det sig i regel om enkla kyffen bestående av ett eller två rum med ingång från gatan eller om mörka källarlokaler med en brant trappa ner. I de flesta fall hade de plats för 10–12 sittande gäster. En del stod och drack sitt öl eller vin och satte sig aldrig. Standarden var låg, vilket en inventarieförteckning från 1770-talet över krogen Dunderhyttan på Djurgården (Hasselbackens föregångare) kan illustrera: 28 st. gamla trästolar, 5 st. gamla bord, 1 st. gammalt skåp, 9 st. brännvinsglas och ett halvt dussin ölglas. Oftast var det änkor vars män dött i krig eller andra personer med försörjningsproblem som drev krogar. De fick krogtillstånd som ett slags fattighjälp.[23] Att det var många kvinnor som drev Stockholms krogar framgår av krogarnas registreringsnummer. Så sköttes exempelvis Krog No 554 av Lisa Wahlgren, Krog No 570 av Greta Eriksdotter, Krog No 585 av skepparen Johan Elgs hustru, Krog No 575 av amiralitetssjömannen Nils Hasselgrens hustru och Krog No 614 av timmermansänkan Ingrid Niskanen.

Värdshusen under 1700 talet hade en del underhållning, som kägelbana, musik, maskerad som några exempel på nöjen. Utvärds-hus fanns som ett utflyktsmål.

Hälsobrunnar en variant där hälsan kom i fokus. Drick och bli frisk. Medevi brunn 1678. Ramlösa 1707, Loka 1720.

Efter 1750-talet var krögerska ett av de vanligaste kvinnliga yrkena. Men det stora antalet krogar i Stockholm förde även med sig att priserna sjönk och verksamheten var förmodligen inte särskild lukrativ för de flesta krögerskor. Kroggästerna var övervägande män. Krogarna fungerade inte bara som en plats där man kunde dricka öl eller vin utan även som värmestuga och ett ställe där männen kunde diskutera med varandra. Kvinnorna hade sitt umgänge i hemmet. För stadens vinutskänkning fanns en särskild yrkeskår, vinskänkarna. De bildade under 1600-talets första hälft (möjligen 1602) ett eget skrå kallat Stockholms Stads Vinskänkarsocietet som skötte försäljning och servering av alkoholhaltiga drycker, främst vin, för privat konsumtion. År 1703 beslutade Societeten att utskänkningsställen för vin skulle ha en skylt i form av en vinlövskrans på husets fasad. Det gällde dock enbart för medlemmar i Vinskänkarsocieteten. En sådan vinlövskrans finns sedan 1722 fortfarande kvar på sin plats utanför Den Gyldene Freden i Gamla stan. Utskänkningsställena, som gårkök och värdshus drevs av utbildade traktörer och inrymdes i större lokaler än de för krogar, ofta i egna byggnader och med egen trädgård. På 1600-talets mitt sammanslöt de sig i skrået Traktörsocieteten. En av de första mästertraktörer i Traktörsocieteten var gårkocken Anders Månsson Holm som 1692 öppnade värdshuset Mäster Anders på Kungsholmen. Traktörer hade rätt att sälja brännvin och andra destillerade sprithaltiga drycker (dock ej vin) och serverade även mat. Vinskänkarnas och traktörernas societeter existerade fram till 1846 då skråväsendet avskaffades i Sverige. Den tredje och lägsta kategorin omfattades av krögarna. De förestod en krog och skulle tillfredsställa de enklaste dryckesbehoven där mat spelade en underordnad roll. Huvudsakligen serverades färsköl. Även krögarna hade sitt eget skrå, Krögarämbetet, som sedan 1672 låg direkt under Handelskollegium. På 1700-talets mitt sköttes Stockholms utskänkningsställen av cirka 50 vinskänkar, 100 traktörer och 500 krögare. Dessutom fanns omkring 20 sockerbagare och lika många kaffehusidkare.

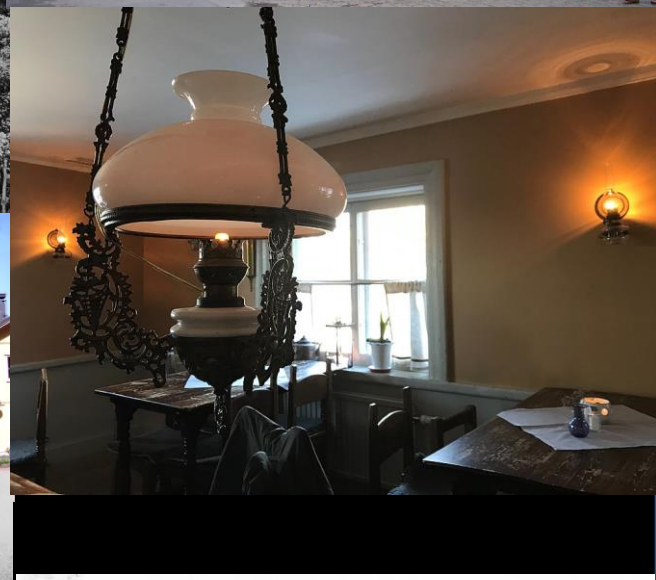
Utvärdshus och sjökrogar

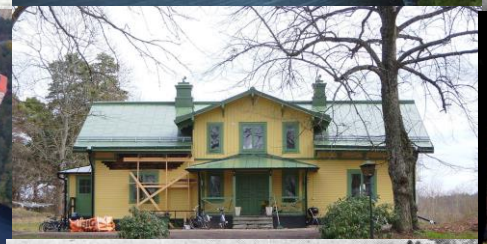
I Stockholms utkanter, vid de stora färdvägarna till och från staden, längs segellederna och intervägarna över Saltsjön och Mälaren, låg en lång rad välkända värdshus respektive sjökrogar. Där kunde den resande inte bara äta och dricka utan även övernatta.[26] De större gästgiverierna längs landsvägarna hade även poststation och stall där postiljonen kunde byta hästar. Bland landets största utvärdshus räknas Fittja värdshus som från 1663 fanns kvar i olika former fram till år 1972.

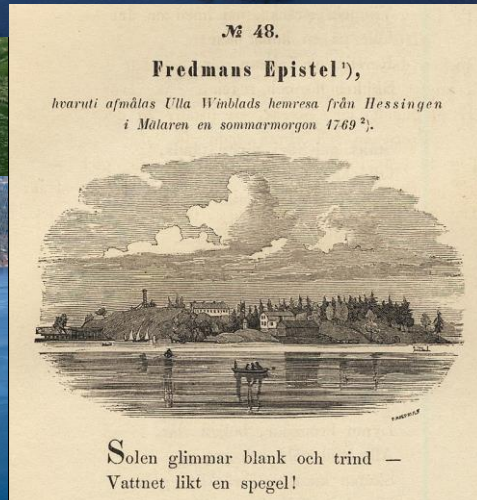
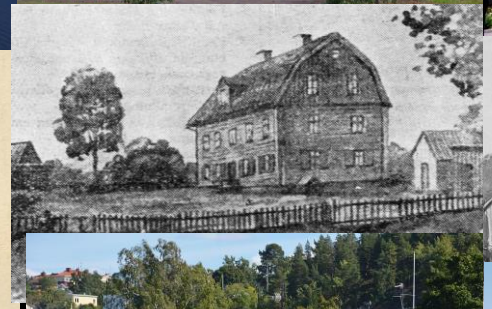
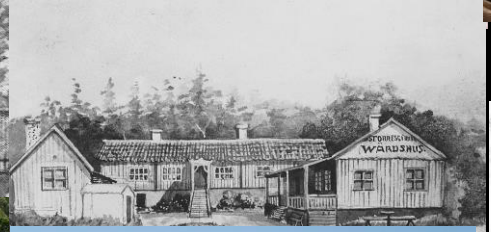
Sjökrogar uppsöktes av sjöfarare bland annat i väntan på bättre väder och fungerade delvis även som bunkringsplatser. Sjökrogsvärden erbjöd utöver mat och dryck ett varmt och torrt rum att sova i, vilket uppskattades särskilt av en blöt och frusen sjöman. Sin storhetstid hade sjökrogarna från 1500-talet och fram till 1800-talets andra hälft. De försvann i takt med att ångbåtarna gjorde sitt intåg. Sjökrogen vid Dalarö fästning i södra Stockholms skärgård ansågs vara landets största.

Arboga kök (Mälaren)
Ekensbergs värdshus (Mälaren)
Fittja värdshus (Södertäljevägen)
Fjäderholmarna (Saltsjön)
Görvälns krog (Mälaren)
Järva krog (Uppsalavägen / Enköpingsvägen)
Klubbensborg (Mälaren)
Lilla Essingens värdshus (Mälaren)
Lilla Nyckelviken (Saltsjön)
Lidingöbro värdshus (Saltsjön)

Länna gästgivargård (Dalarövägen)
Norrbacka värdshus (Uppsalavägen)
Pettersberg (Mälaren)
Råstock (Mälaren)
Snickarkrogen (Södertäljevägen)
Stallmästargården (Uppsalavägen)
Stora Essingens värdshus (Mälaren)
Stora Gungan (Dalarövägen)
Stora Nyckelviken (Saltsjön)
Ålkistans värdshus (Roslagsvägen)





№ 48.

Fredmans Epistel[1]),

hvaruti afmålas Ulla Winblads hemresa från Hessingen i Mälaren en sommarmorgon 1769[2]).

Solen glimmar blank och trind —
Vattnet likt en spegel!

Kända krogar i 1600-talets Stockholm

Barnhuskällaren – Drottninggatan 71
Blå Örnen – Järntorget / Järntorgsgatan
Draken – Österlånggatan 29
Farken – Ferkens gränd
Fimmelstången – Kindstugatan 14
Förgyllda Vinfatet – Västerlånggatan 4
Förgyllta Remmaren – Österlånggatan 6
Förgyllt Lejon – Tyska brinken / Skomakargatan
Gripen – Järntorget 83
Halvmånen – Ferkens gränd / Skeppsbron
Holländska Dyn – Skottgränd 9
Kastenhof – Gustav Adolfs torg
Kronan – Drottninggatan / Mästef Samuelsgatan
Kvarnhuskällaren – Slussplan
Månen – Baggensgatan / Svartmangatan
Noe ark – Högbergsgatan 42
Pelikanen – Blekingegatan 40
Remmaren – Österlånggatan 34
Rostock – Västerlånggatan 45
Solen – Österlånggatan / Svartmangatan
Stjärnan – Österlånggatan 45
Storkällaren – Stortorget 2
Stora Kristoffer – Järntorget / Järntorgsgatan
Svanen – Hornsgatan 2–4
Tre Kongar – Österlånggatan / Nygränd
Tre Kronor – Österlånggatan / Norra Bankogränd
Tre Remmare – Regeringsgatan 47
Tre Tunnor – Drottninggatan / Klarabergsgatan
Verkehrte Welt – Skomakargatan 11

Schweizerier dyker upp. 1830 talet och framåt. Hasselbacken hade både ett sådant och även restaurang. Smeknamn Gubb-hyllan.Sommar-serveringar var då populära.

Vid slutet av 1700-talet fanns i Paris något som kallas traiteurs, ”traktörer”, som serverade färdiglagad mat, och värdshus med ett ”table d'hôte” där gästerna fick ta för sig av värdens bord. Begreppet restaurant myntades 1765 då en soppförsäljare vid namn Boulanger stämdes av ett par traktörer för att bryta skråreglerna genom att ha sålt soppa med kokt kött i, en rättighet förbehållen traktörer. Boulanger friades, och fortsatte med sin försäljning av soppor, vilka han kallade för restaurants eller restauratives, vilket betyder ”vederkvickande”, eller "återställande". Därav uppkom även termen "restaurant" som beteckning för själva näringsstället. Boulanger var också en föregångare med att servera måltider portionsvis på tallrikar istället för att var och en tog för sig från ”värdens bord”, vilket var ett steg mot modern restaurangkultur. Boulanger stod för en enkel form av restaurang, både vad gäller mat och lokal, medan den första ”riktiga” grand restaurangen ”La Grande Taverne de Londres” öppnades 1782 av Antoine de Beauvilliers, före detta kock åt greven av Provence, sedermera kung Ludvig XVIII. Det nya med Beauvilliers restaurang var att han serverade vid bestämda tider, vid individuella bord istället för långbord och att rätterna fanns förtecknade på en meny.

https://sv.wikipedia.org/wiki/Kaf%C3%A9#/media/File:Wien_Caf%C3%A9_Central_2005.jpg

I Sverige var Stockholm först med kaffehus på tidigt 1700-tal. Sundbergs konditori i Stockholm grundades 1785 och har funnits i samma lokaler sedan 1793. Några svenska kaféer som fyllt hundra är Broqvist Konditori i Växjö (1876), Café Ofvandahls i Uppsala (1878) och Junggrens Café i Göteborg (1895). Vad vi idag kallar konditorier, tog fart med de så kallade schweizerierna i början av 1800-talet.

När restaurangerna spred sig utanför Frankrikes gränser förblev det franska ursprunget tydligt. Ofta var det även fransmän som drev dem, som till exempel Regis Cadier (1828-1890) som med framgång drev Hotell Rydberg i Stockholm och bidrog till ett nydanande av svenskt restaurangväsen. I Sverige är gastronomins och restaurangnäringens språk fortfarande starkt influerat av franskan, ett fenomen kallat köksfranska, med termer allt ifrån "restaurang", "hotell", "meny", "buffé" och "café" till "kastrull", "servett", "sås", "glass", "sallad" "dessert" och "filet".

Sobrino de Botín (Botins brorson) är en restaurang i Spanien, belägen på Cuchilleros 17 i Madrid. Restaurangen öppnade år 1725 och är världens näst äldsta existerande restaurang. Restaurangen grundades av spanjoren James Botin och hans maka, och hette ursprungligen Casa Botin.

Öl men bara pilsner, 1922 förbjöds det servering av stark-öl på restauranger. Lättgroggen en ny blandning, 2,5 cl sprit blandat med 22,5 cl groggvirke. Måltidstvång då 0%. Dubbla 5 cl dök upp

Traktörställen en ny kategori kom till under 1700 talet. Ersatte Gårköken och i status strax under Vinkällaren. 1770 kungliga privilegier. Eget skrå för krögarna. 50 st i Stockholm

Interiör, andraklassmatsalen med gäster. Restaurang Röda Stugan.

Västergötlands museum

Mjölkbaren. Ivrare för nykterhet i spår av Brattsystemet, Föreningen Mjölk-propagandan 1923. Utbud mjölk och enklare mat. 1930 talet då spreds de över hela Sverige. Menyn utökades

Grand hotells kökspersonal 1920.

Mjölkbar vid Svandammen, Barnens dag, Uppsala 1934

Mjölkbar, sannolikt i Odinslund, Uppsala, på Barnens Dag 1939

Restaurang Damberg. Interiör, tredjeklassmatsalen. Folkrestaurangen togs över av SARA-bolaget den 1 januari 1935 men drevs tidigare av källarmästare A G Damberg, som avled i slutet av 1934. Restaurangen öppnade 1903.

Restaurang Shanghai. Interiör, tredjeklassmatsal med gäster och serveringsdisk. Stockholm

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Gårdssidan av Faggens Krog

Fotograf
Petersens, Lennart af (1913-2004)

Restaurangutbildningen 1926 dök den upp i Stockholm. 1900 och tidigare gällde en låg nivå på standard för utbildningen hos personalen. 1947 fanns en 2 årig linje i Stockholm/Gtb.

Stockholm, Mosebacke servering.

Västergötlands museum

Serveringspersonal hos nyinvigda Restaurant Tewes, Drottninggatan 5, Uppsala oktober 1941

Herrmiddag

Länsmuseet Gävleborg

Konsum Söderbaren år 1948

Konditorierna når en höjdpunkt under 1950 talet. Amerika är förebilden. Bilar och jukebox, bryll-creme. Sortimentet utökades senare med smörgåstårtor. De varade in på 1960 talet. Coffe shops nästa trend 1990...

ICA Restauranger köpte upp och de namnändrade då kedjan till Ringbar-en. Så länge som till 2010 fanns det kvar i Sverige. Drickspengar nej och fasta priser.

Kvarnen Tre Lejon, restaurang Kung Karl och Göta Lejon Interiör

Gyllene Bägare vägkrog och motell, maj 1969.

Pådrivande faktor motorvägar byggs

Den första riktiga motorvägen som anlades i Sverige var den som går mellan Malmö och Lund och öppnades 1953 av Prins Bertil. Den byggdes från början i betong enligt den princip som då var vanlig i Tyskland.

Under 1950- och 1960-talen byggdes främst kortare motorvägssnuttar i större svenska städer. Det fästes stor vikt vid hög standard på just dessa förbifarter vid städerna.

Mariedals slott, bröllop 1964.

Mariedals slott är ett slott i Götene kommun i Västergötland.

Västergötlands museum

Stockholms Café och Restauranger

Bilder: Stockholmskällan/Dernback / bildspel Anders Dernback

Texter: bl a wikipedia/Anders Dernback (ingen tidsföljd)

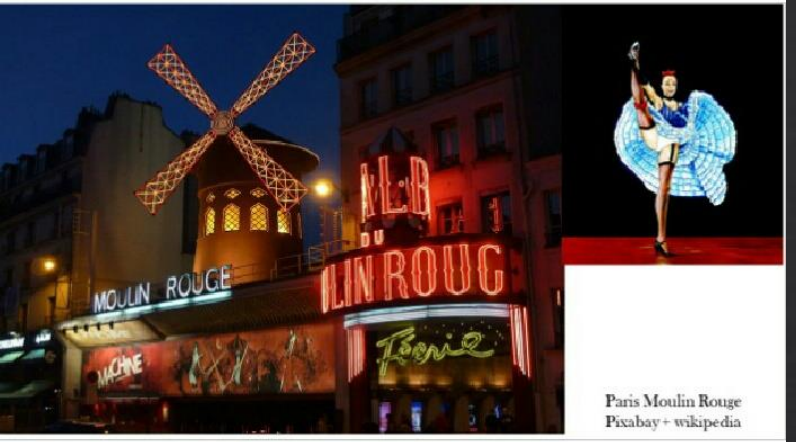
Litografi från 1868 över Stockholm med en vy från en position högt över Södra Djurgården mot väster, förmodligen skapad utifrån tidiga fotografier från ballongfärder över området. Till vänster syns Stockholms första järnvägsstation, belägen på Södermalm.

Stockholms kvinnor från förr
En tappade ut sin inköpta fisk
En väntar på nya kunder för färskt bröd säljes

Lovat Lane
London
Pixabay CCO

Stockholm inget kul utbud

Det började med enkla bodar, en första upplaga av servering. Öl och lite bröd inte mer. Husrum ordnades för resande i hemmet hos någon borgare eller i en prästgård.
I takt med den tekniska utvecklingen ökade resandet och inte minst till Stockholm.
Men reseskildringar från 1700 talet från personer som kom från Europa, berättar om det skrala utbudet på husrum, den dåliga nivån och taskigt utbud av mat värt att sätta tänderna i. Men det skulle komma att ändras, det gick att plagiera hur man gjorde i Paris.



Paris Moulin Rouge
Pixabay + wikipedia

Paris
Pixabay CCO

Trimumfbågen
Paris
Pixabay CCO

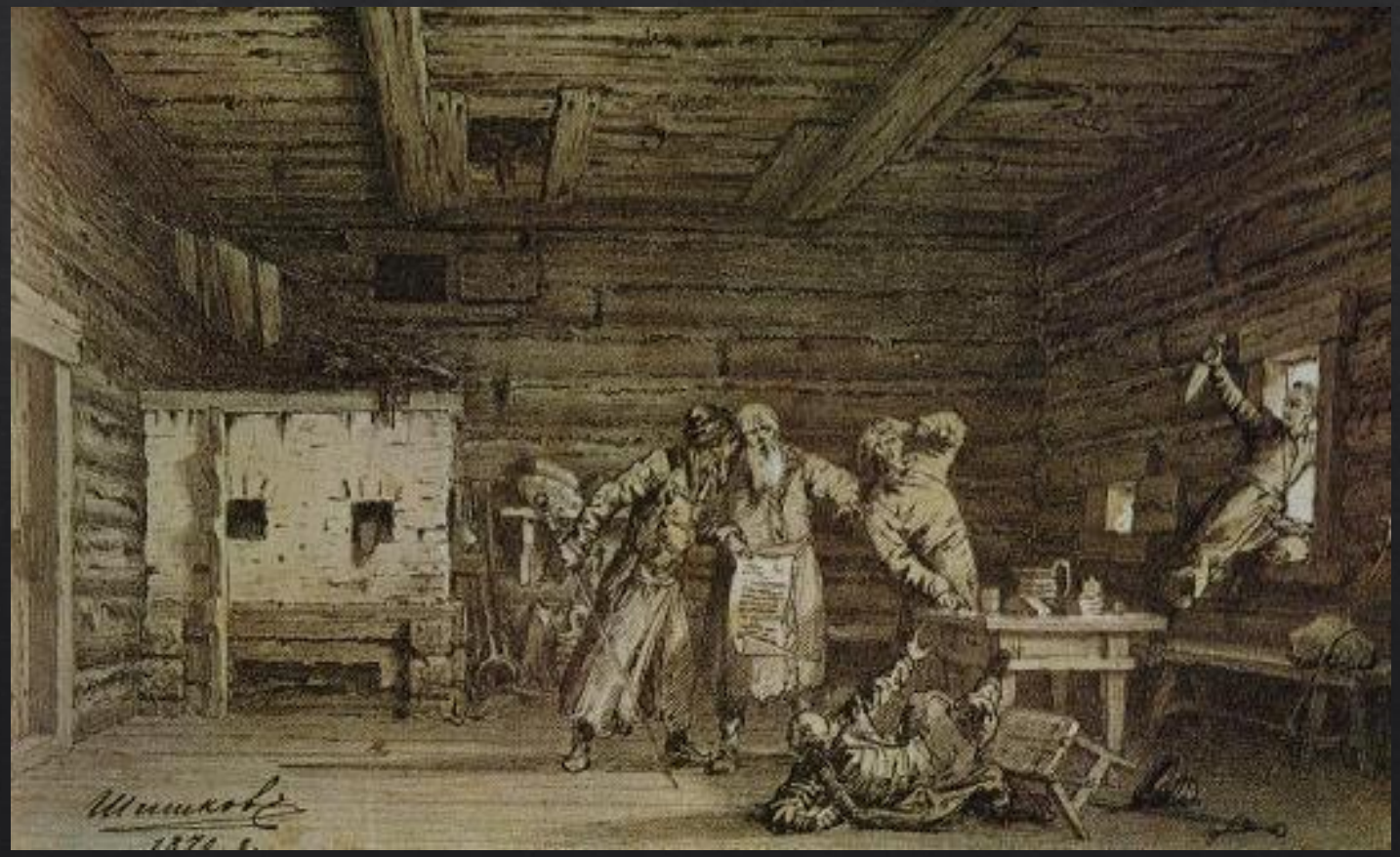
Paris mer sofistikerat

Långt senare exporterade vi köttbullar och smörgårdsbord.

Under 1800 talet hade Stockholm klarat av att bli en stad med ett bättre utbud. Ingen behövde övernatta i Prästgården frekvent eller trängs i en privatbostad. Det fanns krogar av olika klass. Tidigt var Vinkällarna i högre klass. Spiskvartarna inte lika bra. Skråväsendet samlade den lite bättre utskänkningen och den sämsta, där fick man inte ens vara med i gillet. Stormakten Ungern & Österikes utbud i Wien, Det var en av flera utbud att ta efter. Så dök ju de upp, Blanch och BERNS.

Krog är från början ett landsvägsvärdshus eller utvärdshus, men blev senare ett enklare näringsställe med utskänkning av öl och brännvin jämte servering av husmanskost (även i städer). Krog är numera i allmänt språkbruk som en benämning på restauranger eller pubar i allmänhet. Möjligen är detta bruk påverkan från danskan, där ordet även i vårdat tal innebär en restaurang i allmänhet.

Ett värdshus (äldre stavning: wärdshus) var förr en inrättning som erbjöd mat och dryck och övernattningsmöjligheter, exempelvis ett härbärge. I dag används värdshus dels på matställen med lång historia och dels som ett genuint namn på vägkrogar och andra matställen, oavsett ålder. Stallmästaregården utanför Stockholm är Stockholmstraktens äldsta kvarvarande utvärdshus med samma funktion sedan 1600-talets mitt.



Källaren Hamburg var en krog som öppnade på 1600-talet och låg vid Götgatan 53 (f.d. 47) på Södermalm i Stockholm. Verksamheten lades ner 1908 och huset revs 1912.
Krogen fanns redan på 1640-talet och fick sitt namn efter krögaren Henrik Hamburg. Källaren Hamburg blev ökänd för att de dödsdömda fick sin sista sup här innan de fördes vidare till galgbacken i nuvarande Hammarbyhöjden. Glasen som de dödsdömda drack ur ska ha sparats i ett blått skåp för allmän beskådan. År 1908 stängdes krogen då byggnaden ansågs vara i för dåligt skick. Byggnaden revs sedan 1912.

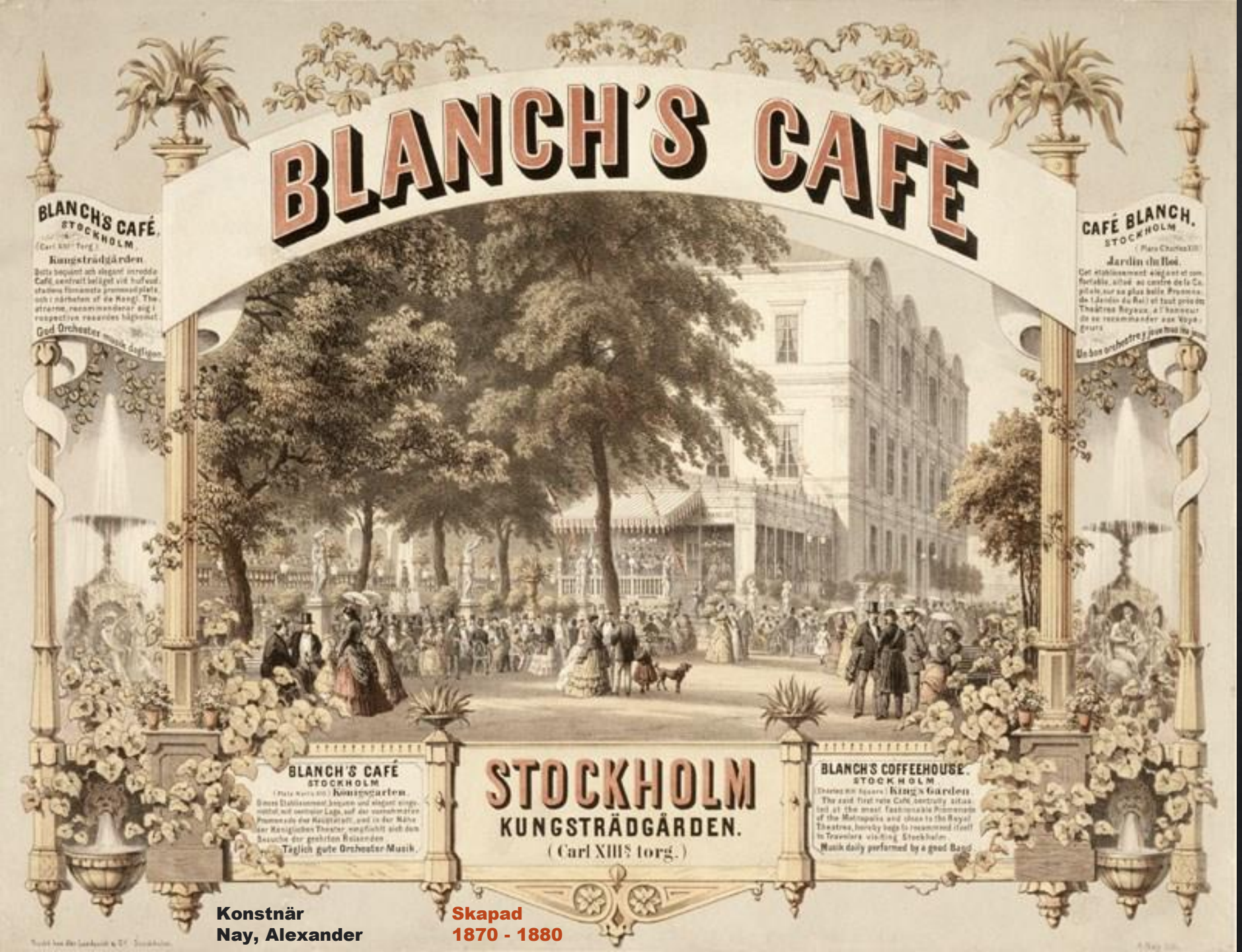
Operakällaren på 1840-talet, Ferdinand Tollin.

Operakällaren öppnades 1787 i det operahus, Gustavianska operahuset, som Gustav III då lät uppföra. I många årtionden var matserveringen i den tämligen torftigt inredda salen endast ett bihang till dryckesvarorna. Gamla "Opris", som stället i vardagslag kallades, upplevde på 1830- till 1840-talen sin gyllene tid som stamhåll för aktörsstaten, andra konstnärer samt skriftställare och politiker. Om förmiddagarna inmundigades där särskilt "stenborgare" (ett slags kryddad spritdryck, som förtärdes med en skorpa som tilltugg och nedsköljdes med ett glas svagdricka).

Theodor Julius Blanch, född 1835 i Berlin, död 3 oktober 1911 i Stockholm, var en tysk-svensk restauratör och konsthandlare.
Han kom 1855 till Sverige och förestod 1859 till 1865 med utmärkelse Jönköpings nya hotell och innehade 1866 till 1867 Operakällaren i Stockholm. År 1868 öppnade han det stora etablissemanget Blanchs kafé vid Kungsträdgården. Denna lokal, som Blanch 1881 överlämnade i andra händer, medverkade på sin tid till en reform av utelivet i Stockholm, inte minst genom sina aftonkonserter året om. Vid världsutställningen i Wien 1873 skötte Blanch den svenska restaurangen. På en tomt invid Blanchs kafé öppnade Blanch 1879 en liten teater, Blanchs teater, där danska och franska teatersällskap längre tider uppträdde, populärvetenskapliga föreläsningar och kammarmusiksoaréer hölls, men även varieté- och magiföreställningar tidvis fick hemvist.

Stockholms stad 1913

År 1883 omvandlade Blanch denna teater till en salong för utställning av tavlor, Blanchs konstsalong, där många tavlor av såväl utländska som inhemska samtida konstnär utställdes. Denna salong öppnade även för Opponenternas utställningar 1885 och 1886, Konstakademiens utställning 1887 och Konstnärsförbundets 1890. Lokalen övertogs definitivt 1889 av konstföreningen i Stockholm. År 1883 öppnade Blanch en särskild konsthandel i Stockholm, och samma år fick han titeln hovkonsthandlare. Blanch var även bland de första som, 1878 på Blanchs café, använde elektrisk belysning i Sverige. Blanch lät 1877 uppföra sommarnöjet Villa Skogsborg vid Ulriksdals slottsområde.



Konstnär
Nay, Alexander

Skapad
1870 - 1880

Blanchs kafé låg i en numera riven byggnad vid hörnet av Hamngatan och Kungsträdgården. Där öppnade Theodor Blanche sommaren 1868 en restaurang- och kaféverksamhet. Blanchs kafé blev genast ett centrum för kultur. Där kunde gästerna läsa både svenska och utländska tidningar och lyssna på levande musik, varje kväll året om. Kaféet låg i bottenvåningen av byggnaden och vette ut mot norra delen av Kungsträdgården. År 1870.

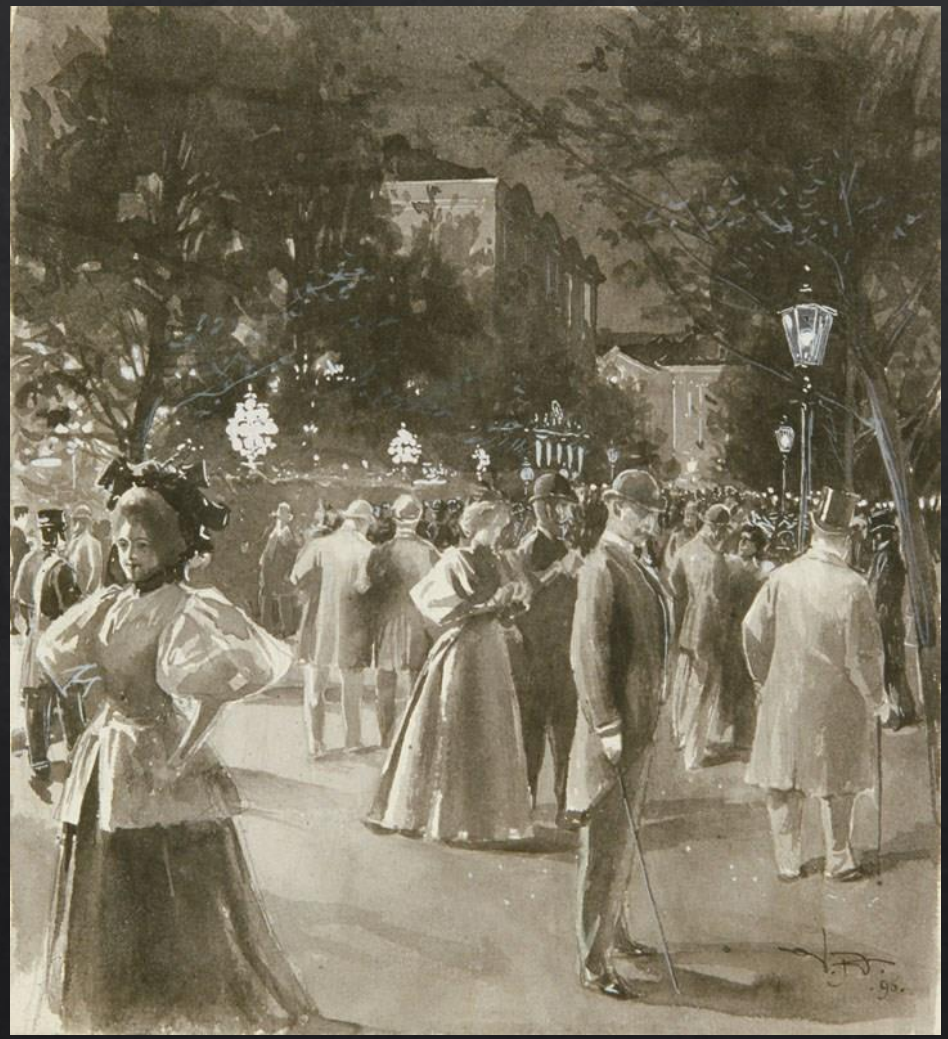
Som vi kan se av affischen var målgruppen för Blanchs kafé det övre samhällsskiktet. Männen är klädda i bonjour och hög hatt, kvinnorna i frasande sidenklänningar med långa kjolar. Flera av dem bär parasoll.

Stockholms stadsmuseum

Konstföreningens hus med Blanchs Café, senare Blanche-teatern. Hörnet Hamngatan och Kungsträdgården.

Huset revs 1965

Konstföreningens hus med Blanchs Café, senare Blanche-teatern. Hörnet Hamngatan och Västra Trädgårdsgatan, Kungsträdgården år 1954



Andrén, Victor (Vicke) (1856-1930)skapad 1896

Fotograf
Öjarson, W

https://sv.wikipedia.org/wiki/Restauranger_i_Sverige#/media/File:Hasselbacken_menu_27_april_1900.jpg

Meny från Hasselbacken, 27 april 1900.
Restaurangmenyerna skrevs ofta på franska, även i Sverige.

Restauranger i Sverige har funnits i form av utskänkningsställen sedan medeltiden, som till exempel gästgiverier, värdshus, ölstugor, krogar, vinkällare och kaffehus. Restaurangen (äldre stavning: restaurant) utvecklades i sin moderna form i Sverige under artonhundratalet. Konceptet var direktimporterat från Frankrike.

"Zum Franziskaner" i gamla huset 1907.

Zum Franziskaner är en anrik krog och ölhall, som öppnades 1889 vid Skeppsbron 44 i Gamla stan, Stockholm. Av Stockholmare kallas restaurangen ibland även kort "Zum”
Zum Franziskaner" öppnades 1889 i ett 1600-talshus som en filial till ett annat värdshus i Stockholm. Stället skyltade med ”Bierhalle” (ölhall) och man serverade ”äkta tyskt Bier från München” som man kunde läsa på skyltfönstret. Det nuvarande huset stod färdigt 1910. En stor del av jugendinredningen från 1910,

Petissan är en historisk kafébyggnad i stadskvarteret på Skansen i Stockholm. Huset stod ursprungligen på adressen Drottninggatan 116 (tidigare 110), i korsningen med Kungstensgatan i Stockholm.
Byggnaden kom till vid 1600-talets slut och är byggd i liggande timmer och panelades på 1700-talet. Huset hörde ursprungligen till den norra flygeln till Schefflerska palatset, även kallat "Spökslottet", och byggdes omkring år 1700. Spökslottet är ett pampigt hus, som fortfarande ligger kvar i en stor trädgård på Drottninggatan 116. Spökslottet fick sitt namn av påstådda spökerier och märkvärdiga händelser som utspelades i huset under 1700-talets slut. I samma byggnad som Café Petissan finns Skansens Apoteket Kronan med 1700-talsinredning. Byggnaden har fått sitt namn efter den kaférörelse, ett Petit café ("Lilla kaféet"), som fröken Karin Åkerman öppnade omkring år 1870. Det låg vid Observatoriekullen i hörnet av Drottninggatan och Kungstensgatan intill dåvarande Tekniska högskolan, Teknologiska institutets tidigare byggnader på Drottninggatan 95A. Café Petissan var en populär samlingsplats för Stockholms studenter, framför allt för teknologer, men också för andra stockholmare, och var öppet till år 1907.

Drottninggatan och kv. Kungsstenen från norr. I hörnet av Drottninggatan och Kungstensgatan ligger Petit Café, kallat ""Petissan"", som flyttades till Skansen 1907

Salin, Kasper (1856-1919)
Skapad (fotograf)
1885 - 1907

Fotograf
Larssons Ateljé

Skapad
1902

Café Petissan, röda huset, högra delen, finns sedan 1907 på Skansen

https://sv.wikipedia.org/wiki/Petissan#/media/File:Petissan_03.JPG

Kungsgatan 67. Café i Centralsaluhallen

Fotograf (foto år 1965)
Petersens, Lennart af (1913-2004)

Karlsson, Yngve fotograf

Eriksbergsgatan 1A. Ett Café har fått sitt skyltfönster sönderslaget, på grund av bråk, 5 maj 1952

https://sv.wikipedia.org/wiki/Centralsaluhallen#/media/File:Centralsaluhallen_1965.jpg

Centralsaluhallen var en saluhall i centrala Stockholm, belägen vid Kungsbron i kvarteret Blekholmen. I Centralsaluhallen såldes huvudsakligen kött och fläsk och till en början även fisk, grönsaker och blommor. Handels bedrevs både i minut och parti. Byggnaden invigdes 1912 och den sista delen revs 1985. I området fanns även Klarahallen för handel med frukt, grönt och blommor samt Partifiskhallen för fisk och skaldjur. På dagens adress, Kungsbron 23, finns kontors- och affärshus uppförda på 1990-talet.

Interiör från Fenixpalatset ungefär vid tiden för dess öppnande 1912.

Fenixpalatset invigdes den 17 januari 1912, men hämtade sitt namn från det äldre Hotel Phoenix, vilket från 1840-talet och fram till 1911 legat på en närbelägen tomt och haft en känd festvåning. Byggherrar var affärsmannen Carl Smitt och fabrikören Rolf Wessman; arkitekt var Hjalmar Westerlund. Den senare skapade en påkostad anläggning där det i bottenvåningen fanns dels en imponerande entréhall med marmorkolonner, dels en konsertsal med plats för 600 personer samt tillhörande bar och ölstuga på läktaren. En våning upp låg ett café och den "franska matsalen", och ytterligare en trappa upp en festvåning. Bland övriga mindre lokaler i byggnaden märktes en "bakficka" och en ostronbar, allt mycket exklusivt inrett.

Fenixpalatset (även skrivet Fenix-Palatset) var en restaurang och ett nöjesetablissemang i Stockholm, beläget på Adolf Fredriks kyrkogata 10, vilket under första halvan av 1900-talet hade en ledande ställning i stadens musik-, dans- och nöjesliv. Det har senare även burit namnen Kaos och Fenix-Kronprinsen. 1940 köpte pingstförsamlingen Östermalms fria församling byggnaden och gjorde om den till en kyrka under namnet Citykyrkan.

Malmskillnadsgatan 38. Fru **Maja Eks Café**

Petersens, Lennart af (1913-2004) Skapad 1960

Restaurant och café Metropolit i hörnet av Norrmalmstorg 2 och Hamngatan 6. År 1890-1900 Okänd fotograf

Restaurang S.H.T. År 1955

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Centralstationen. Restaurang, 1955
Petersens, Lennart af (1913-2004)

Restaurang Tattersall
1960-65

Restaurang Tärnan

Petersens, Lennart af (1913-2004)
Foto 1945

Vattugatan 7. Gatufasaden sedd från Klara Östra Kyrkogata västerut.
Café Flamman år 1965
Petersens, Lennart af (1913-2004) fotograf

Djurgårdsslätten 78, Lilla Hasselbacken.
År 1953

Lilla Hasselbacken är en anrik restaurang vid Djurgårdsslätten 78 på Södra Djurgården i Stockholm.

Ursprungligen låg Lilla Hasselbacken lite längre söderut med ingång från Långa gatan. 1896 blev Lilla Hasselbacken krog och verksamheten flyttades då till sin nuvarande plats i ett tidigare bostadshus kallat Braumveckska huset. Restaurangens stamgäster bestod av många cirkus- och varietéartister som hade sina uppträdanden på den närbelägna Gröna Lund och Cirkus. Efter 1923 var Lilla Hasselbacken även värdshus med övernattningsmöjlighet och fram till 1980-talet var det ett café. Här fanns även ett postkontor som lades ner 1990.
Efter en brand i juni 1960 restaurerades Lilla Hasselbacken till sitt ursprungliga utseende med punschveranda och snickarglädje. Sedan 1981 drivs Lilla Hasselbacken som restaurang och café.

https://sv.wikipedia.org/wiki/Lilla_Hasselbacken#/media/File:Lilla_Hasselbacken_2011a.jpg

Restaurant och café Metropolit i hörnet av Norrmalmstorg 2 och Hamngatan 6.
År 1890-1900
Okänd fotograf

Restaurang Tattersall
1960-65

Restaurang Tärnan

Petersens, Lennart af (1913-2004)
Foto 1945

Tattersall finns inte idag men byggnaden finns kvar och även krog.
Tattersall låg på Grevturegatan 24 och öppnades 1900 av herr C. J. M Du Puy men han upphörde med sin verksamhet 1902 pga en stor eldsvåda. Efter omfattande renoveringar öppnades Restaurant Tattersall 27 december 1903 av herr A. Ludvig Wahman, tidigare anställd på Hamburger Börs.
Idag huserar den klassiska krogen Groden – La Grenouille i fastigheten.

Restaurang SHT

Restaurangen grundades på 1850-talet. Det var då vanligt att döpa restauranger efter ordenssällskap och restaurangen sägs ha döpts efter sällskapet Samfundet SHT. Den låg då i Gamla stan men har senare legat på Norrlandsgatan och Drottninggatans slut. Bokstäverna "SHT" är även en förkortning av latinska Salve Honoris Titulo, som användes i betydelsen "utan angivande av er hedervärda titel". Det var en artighet som kunde inleda ett brev och kanske skulle namnet signalera att det var en gemytlig krog med otvungna umgängesformer. När det statliga restaurangbolaget Sara grundades 1916 var SHT, tillsammans med Pelikan, de två första restaurangerna som de förvärvade. Den flyttade till Kungsgatan 50 år 1930, sedan Sara köpt fastigheten. SHT hade då verksamhet i tre plan, med en enklare matsal i källaren, "värdshus" på bottenvåningen och huvudmatsal en trappa upp.

Restaurang S.H.T.
År 1955

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Restaurang på centralstationen.
1965-70

Fotograf
Svanström, Sten

Centralstationen. Restaurang, 1955
Petersens, Lennart af (1913-2004)

Götgatan 72. Restaurang Druvan 1966

Fotograf
Petersens, Lennart af (1913-2004)

Drufvan eller Förgyllda Druvan var ett vanligt krognamn och känt sedan 1700-talet bland annat från Västerlånggatan, Skräddargränd, Riddarhustorget och Artillerigatan. 1867 låg Drufvan i hörnet Götgatan / Bondegatan och därefter i en egen byggnad vid Götgatan 55 (nuvarande 67).

Längsta tiden existerade Källaren **Drufvan** i bottenvåningen av bostadshuset Götgatan 50 (nuvarande 72). Här öppnade restaurangen 1912 i en nybyggd fastighet som hade ritats av arkitekt Hjalmar Erikson. I bottenvåningen fanns butiker, ett "Schweizeri" med "Café" och "Matsal" (Källaren Drufvan) samt "Yttre vestibul", "Entré" och "Samlingssal" för biografen Bio-Kino. Restaurangens lokaler sträckte sig i vinkel mot Götgatan och Åsögatan och bestod av flera matsalar och caféer. På hörnet fanns en vacker flaggskylt från 1700-talet med gyllene druvklasar och vinblad.

Restaurang Viktoria i Kungsträdgården

Stureplan 6. Restaurang Sturehof

Fotograf
Petersens, Lennart af (1913-2004)

Franska värdshuset

är ett före detta värdshus på Södra Djurgården i Stockholm som grundades 1808. Huset är beläget vid Djurgårdsslätten 104 mellan Djurgårdsstaden och Rosenvik, ovanför bron som förbinder Djurgården med Beckholmen. Byggnaden är blåklassat av Stadsmuseet i Stockholm, vilket innebär att bebyggelsens kulturhistoriska värde av stadsmuseet anses motsvara fordringarna för byggnadsminnen i Kulturmiljölagen. På tomten intill finns Villa Fernström, adress Djurgårdsslätten 100, ritad 1930 av arkitekt Kurt von Schmalensee.

Förgyllda Lejonet (även Tyska Lejonet och Lejonet)

var ett känt värdshus i kvarteret Atlas i hörnet Tyska brinken / Skomakargatan i Gamla stan, Stockholm. Stället har funnits från 1605 och i olika former fram till 1800-talets slut.
Enligt Karl IX:s förordning från 1605 om rätten för gästgiverierna att köpa utländska viner och öl i Staden mellan broarna skulle det finnas sex öppna värdshus och två gårkök. Som igenkänningstecken skulle de hänga ut skyltar med symboler som tre konor, en blå örn, ett förgyllt lejon, en grip, en sol och en måne.

Sammankomst på restaurang Gillet, Brunkebergstorg

Restaurang i Basarerna på Norrbro År 1902

Fotograf
Larssons Ateljé

Restaurang Den Gyllene freden, interiör, 1900 – 1929, okänd fotograf

Den Gyldene Freden är en anrik restaurang i kvarteret Argus på Österlånggatan 51 i Gamla stan, i Stockholm. Restaurangen grundades år 1722 och är därmed världens äldsta kontinuerligt existerande restaurang, samt Stockholms äldsta bevarade stadskrog. Den första restaurangen kallad Gyldene Freden låg på Stora Nygatan 2, där Ryningska palatset nu ligger, och öppnade år 1572.

Hotell Gillet var ett hotell och restaurang på Brunkebergstorg på Norrmalm i Stockholm.

Hotell Gillets äldre byggnad omkring 1900. Hantverksföreningens hus till vänster. Dess senare byggnad invigdes ca 1915 och revs 1969. På samma plats låg tidigare de la Croix salonger och Restaurang Runan i sedermera Hantverksföreningens hus, och här uppfördes 1969-1971 hotellet Sergel Plaza.

Will Sjöwall var hotellchef på Gillet i Klara

Restaurang Rotundan. Interiör av övervåningen. 3 aug. 1955

Rotundan var en byggnad vid Norra Bantorget i Stockholm. Den paviljongliknande busstationen uppfördes under slutet av 1930-talet efter ritningar av arkitekten Holger Blom och revs år 2006.

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Restaurang Rondo. Exteriör, entrén. 17 juni 1963

Restaurang Rotundan. Interiör, nedervåningen. 1954-56

Vy över Norra Bantorget

Restaurang Rotundan. I bakgrunden Vinterpalatset År 1976-77

Fotograf Gullers, Peter

Restaurang Rotundan. Exteriör av byggnaden sett från Norra Bantorget. År 1955

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Rotundan

Restaurang Pelikan. Interiör av festvåningen. 1915-1931

https://sv.wikipedia.org/wiki/Restaurang_Pelikan#/media/File:Pelikan,_skylt_2017a.jpg

Pelikan omnämndes första gången på 1600-talet som "Pehlekahn". Restaurangen skall ha haft flera adresser i Gamla Stan. År 1664 öppnade vinskänken Hans Georg Cron källaren Pelikan på Österlånggatan i Gamla Stan. År 1720 flyttade krogen "Pehlekahn" till Svartmangatan, som var en av stadens äldsta gator som utgick från Gamla stans centrum, Stortorget. I tretton år blev krogen kvar där och år 1733 flyttade den till Bryggareämbetets hus vid Brunnsbacken 4 på Södermalm i Slussenområdet.

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Restaurant Pelikan vid
Brunnsbacken 4, år 1912
Okänd fotograf

Restaurang Röda Stugan. Interiör, matsalen. 1957

Redan i början av 1700-talet, troligen ännu tidigare, fanns en landsvägskrog, kallad "Röda stugan". Här låg gården Hesslingeberg, uppkallad efter en jägare Hessling.

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Restaurang Skomakare-Källaren, Slottsbacken 6
År 1903

Lilla Skomakar-Källaren, även kallad Bakfickan hade ingången vid Bollhusgränd. Utanför hängde en skylt med vinlövskrans, som sägs härstamma från början av 1700-talet, då källaren Drufvan låg här och senare även källaren Draken. Skomakare-Källaren var populär och hit kom framförallt småborgare, kontorister och affärsmän. Skomakare-Källaren, Café och Restaurant låg på hörnet Slottsbacken / Bollhusgränd mitt emot Kungliga slottet, Stockholm, fram till 1903.

Fotograf
Larssons Ateljé

Värdshuset Blå porten

fanns under nästan 200 år på Södra Djurgården. Värdshuset omnämns redan 1692 och kallades då ”Lusthusporten”. Namnet härrör förmodligen från ett av drottning Kristinas många lusthus, som fanns i trakten av Lejonslätten. Här låg även en av entréerna till södra Djurgårdens jaktmarker, en blåmålad portal som gav värdshuset sitt namn. Sin storhetstid hade Blå porten efter 1806, då traktören Petter Klingberg blev ägare till stället. Efter Klingberg drevs Blå porten av olika ägare fram till den 29 april 1869 då en våldsam eldsvåda förstörde hela anläggningen. På dess plats uppfördes senare Villa Lusthusporten.

Bellmansro på Djurgården öppnades år 1828 av

hovkonditorn S.D. Carlmark som Carlmarks schweizeri. Rörelsen övertogs så småningom av konditorn Sundberg som förvandlade det lilla konditoriet till ett utvärdshus under namnet Bellmansro. Sin sista glansperiod fick restaurangen i krögaren och konstmecenaten Sten Hellbergs regi. Han förvärvade stället 1936 och förvandlade det till lyxrestaurang med dyrbar inredning och plats för 500 personer inomhus och 2 000 personer med uteserveringen inräknad. Bellmansro hörde då till Hellmans restaurangimperium som även omfattade Brända tomten och Bäckahästen. Stället brann ner 1955.

Malmskillnadsgatan 35.
Restaurang Oxen-Hungaria
År 1964

Paul Meier, född 15 november 1881 i Bad Langensalza, död 8 maj 1962 i Stockholm, var en tysk-svensk restauratör.

Meier var 1926–1953 innehavare av Oxtorgskällaren/Oxen-Hungaria,

Fotograf
Petersens, Lennart af (1913-2004)

Malmskillnadsgatan 35. Restaurang Oxen-Hungaria 1964

Petersens, Lennart af (1913-2004)

Cirkus och restaurang Alhambra på Djurgården 1966

På Samfundet S:t Eriks kulturhusskylt om Cirkus:

"En cirkus öppnades här redan 1839. Nuvarande byggnad, krönt av ett fyrspann i zink av C J Dyfverman, uppfördes 1892 av konditor M Davidson. Här gavs regelbundet cirkusföreställningar fram till 1957. Vintrarna 1909-18 fanns här ett danspalats, Pinets Boston Palace. Byggmästare Olle Engkvist donerade 1955 byggnaden till Skansen. Senare användes den som TV-studio till 1985. Öppnade åter efter omsorgsfull restaurering 1990, nu som teater i privat ägo."

Fotograf
Gram, Ingemar (1908-1986)

Malmskillnadsgatan 35. Restaurang Oxen-Hungaria År 1964

Paul Meier, född 15 november 1881 i Bad Langensalza, död 8 maj 1962 i Stockholm, var en tysk-svensk restauratör.

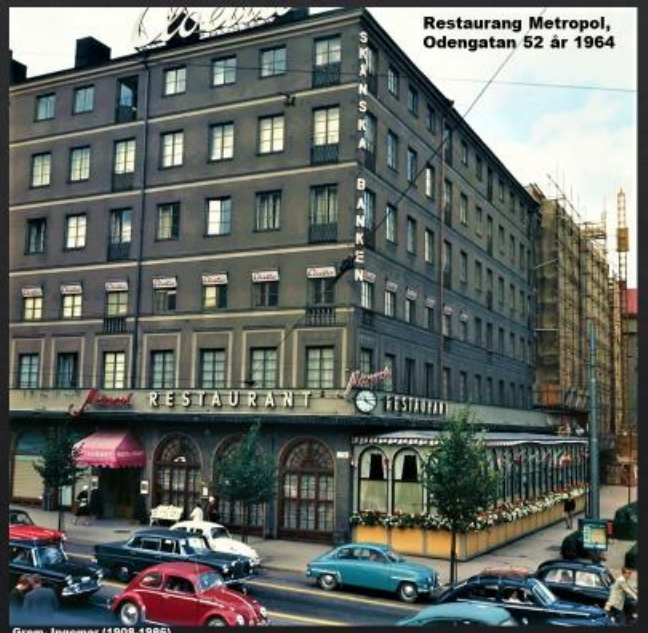
Meier var 1926–1953 innehavare av Oxtorgskällaren/Oxen-Hungaria,

Fotograf
Petersens, Lennart af (1913-2004)

Berns salonger eller bara Berns är en restaurang, nattklubb, hotell och nöjesscen vid Berzelii park i centrala Stockholm. Sedan våren 2011 är Berns en del av Stureplansgruppen. Huset uppfördes 1862–1863 av konditorn Heinrich Robert Berns och invigdes 1 augusti 1863. Byggnaden utvidgades 1886 av hans son, som då var innehavare, med ytterligare en salong, vinkelställd mot den ursprungliga och samtidigt bytte man namn från Berns Salong till Berns Salonger. Lokalerna var byggda av arkitekterna Johan Fredrik Åbom, Magnus Isaeus och Gustaf Wickman. År 1944 förvärvades Berns av restaurangkedjan Norma. Då var man först i Sverige med att servera kinesisk mat. Berns nye chef, Jonas Folcker, lyckades anställda två prominenta kinesiska kockar från en restaurang i Berlin. I mars 1970 ändrade “Norma, Kafé & restaurant AB“ sitt namn till ”Berns restauranger AB”.

Berns salonger vid
Näckströmsgatan 1
1890 – 1920
Okänd fotograf

Katarinahissen, restaurang Gondolen och kv Tranbodarne
År 2003 FotografJohansson, Ingrid (f. 1950)



Restaurang Metropol,
Odengatan 52 år 1964
Gram, Ingemar (1908-1986)

Restaurang Berns kaféveranda en junikväll 1943

Fotograf
Petersens, Lennart af (1913-2004)

Dramatiska Teaters restaurang vid Nybroplan
År 1909, okänd fotograf

Hasselbacken, vy från uteservering 1890-1910
Okänd fotograf

Gondolen är en restaurang på Södermalm i Stockholm med utsikt över bland annat Mälaren, Stockholms inlopp, Slussen och Stockholms innerstad. Restaurangen invigdes den 15 oktober 1935 samtidigt med den nya Katarinahissen och KF-huset som ritades av arkitekterna Eskil Sundahl och Olof Thunström. Namnet Gondolen är inspirerat av passagerargondolen under ett luftskepp. Gondolen ligger på cirka 33 meter över havet under en gångbro mellan Katarinahissens övre station och KF-huset. Sedan 1994 drivs och ägs Eriks Gondolen av Erik Lallerstedt. Restaurangen upptar även översta våningen i angränsande KF-huset.

Hasselbacken är en anrik restaurang, till vilken det sedermera knutits ett hotell, med adress Hazeliusbacken 20 på Södra Djurgården i Stockholm. Platsen omtalas för första gången 1748. Vid denna tid låg öl- och våffelstugan Dunderhyttan i slänten nedanför dagens restaurang. Sedan 1760-talet är Hasselbackskrogen omtalad. Krogen var en röd koja, belägen på restaurangens nuvarande plats, som fått sitt namn efter de täta hasselsnåren som växte på platsen. Värdshuset omvandlades dock 1836 till grosshandlaren G. Michaelsons sommarnöje Ludvigsro. I ett närbeläget sommarnöje, som senare skulle gå under namnet Gubbhyllan, öppnade Davidson schweizeri. År 1872 kom elden kom lös i byggnaden och brände ned hela Hasselbackens restaurang och en ny byggnad restes ur askan 1872-1874. Restaurangen blev vida känd, omtalad för sina grandiosa fester bland de högre klasserna. Byggnaden flyttades till Skansen på 1960-talet (nuvarande Tobaks- och tändsticksmuseum). År 1923 brann Hasselbacken åter ned, för sjunde gången i ordningen, och en ny byggnad stod färdig 1925. Samma byggnad innehåller i dag restaurang, konferens och festvåning.

Fotograf
Gram, Ingemar (1908-1986)

Kv. Beridarebanan. Fjärde höghuset med restaurang Aniara 1962

Kungsträdgårdens norra del med restaurang 7sekels uteservering. 1973

Nybrogatan 32. Gatubild utanför restaurang Österport år 1950

Fotograf Ehnemark, Jan

Restaurang Rosenbad kallad Röda terrassen. År 1903, okänd fotograf

Interiör, andraklassmatsalen med gäster. Restaurang Röda Stugan.1910-29

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

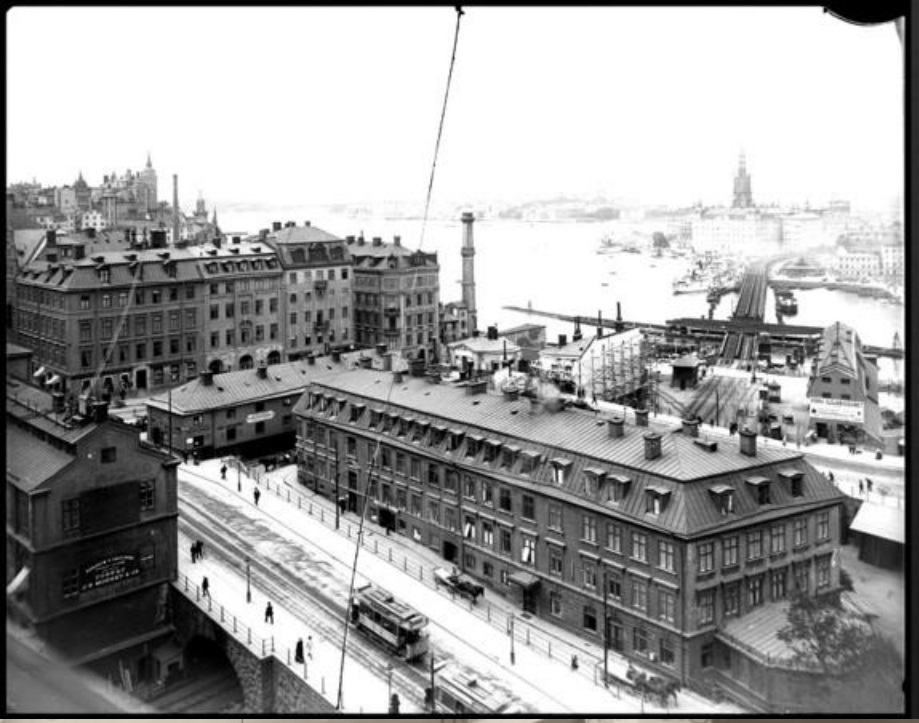
Malmskillnadsgatan 35. Restaurang Oxen-Hungaria. Köket år 1964

Fotograf Petersens, Lennart af (1913-2004)

Vid Oxtorgsgatan 6 låg förr i världen gamla Oxtorgskällaren. På 1790- talet kallades gatan rätt och slätt Oxgatan. Den hade fått sitt namn efter närbelägna Oxtorget. Där samlades bönder från när och fjärran med sina kreatur och bytte och sålde.
Det var mest sånt folk, som besökte Oxtorgskällaren för att på det jordstampade golvet få sig en sup och en matbit.
Oxtorgskällaren innehades under åren 1878-1888 av A.J. Malmgren och efter honom kom J. G. Karlsson fram till 1891.
År 1910 moderniserades Oxtorgskällaren och fick sin ingång från Malmskillnadsgatan.
Restaurangen innehades till och med 1925 av familjen Winblad von Walter. 1926 övertogs Oxtorgskällaren av direktör Paul Maier som moderniserade och ändrade karaktär samt namnet, till Oxen – Hungaria.

1958 köpte Julius Carlsson Restaurangen som blev omdöpt till bara Oxen. Julius sägs ha varit en man av den gamla skolan som styrde med hård regim. ”Whisky a go go” hette Stockholms första diskotek och drevs i **Oxens lokaler.**

1967-1969 uppfördes en ny fastighet på den plats där Restaurangen låg. Den nya fastigheten byggdes av Sveriges Ingenjörer och fick inrymma den nya restaurang Oxen i gatuplan med utgång mot Malmskillnadsgatan. Mellan 1978 - 1990 drevs restaurangen av krögarparet Rolf Drangel och Erik König.



Utsikt från Katarinahissen över Brunnsbacken med restaurang Pelikan 1901-29 okänd fotograf

Restaurang Pelikan (Restaurant Pelikan) ligger sedan 1969 på Blekingegatan 40 på Södermalm i Stockholm. Tidigare låg Pelikan både i Gamla stan och vid Brunnsbacken. Pelikan är ett av Stockholms äldsta restaurangnamn och är belagt sedan 1600-talet.

Restaurang Mäster Anders. Interiör, tredjeklassmatsal med gäster och servitriser. 1920-35

restaurang från 1692, riven på 1890-talet. Kungsholmsgatan 6.

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Restaurang Shanghai. Interiör, tredjeklassmatsal med gäster och serveringsdisk. År 1915-25

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

https://sv.wikipedia.org/wiki/M%C3%A4ster_Anders#/media/File:M%C3%A4ster_Anders.jpg

Pipersgatan vid Hantverkargaten, vy mot norr, december 2008.

Mäster Anders är en restaurang med rötter i ett värdshus som startades av Anders Månsson Holm år 1692 på Kungsholmsgatan 6 i Stockholm. Månsson Holm hade tidigare varit kock åt Nils Gyldenstolpe och drev sedan värdshuset fram till sin död 1715. Under en period på 1700-talet hette värdshuset Kongsholmskällaren.

Kocken Anders Månsson Holm öppnade 1692 en krog med sin hustru i byggnaden, som fick sitt namn efter honom. Efter hans död 1715 drevs krogen av först hans änka, och därefter hans döttrar, av vilken den sista inte avled förrän 1797. Det var en populär nöjeslokal under 1700-talet och besjöngs av Bellman. Krogen togs därefter över av en brorson, och drevs efter hans död 1813 av hans änka till 1832. Årstafrun besökte ofta krogen under denna tid och uppger att man då även bjöds på en slags varietéföreställningar. Denna krogrörelse upphörde inte förrän 1856, varefter den gjordes om till ett café; mellan 1856 och 1893 drev Gustawa Andersson ett café i lokalen.

Sedan 1905 håller restaurangen till på Pipersgatan 1.

Mälarbadets restaurang - Stora Bankettsalen, Norr Mälarstrand 12-14
År 1906-07

Mälarbadet var ett inomhusbad i kvarteret Munklägret på Norr Mälarstrand 12 på Kungsholmen i Stockholm. Badpalatset låg mellan Hantverkargatan och Norr Mälarstrand, med fasad mot de båda gatorna.
Då badet öppnade 1906 var det Skandinaviens största och mest exklusiva inomhusbad.
Bassängerna var placerade på gården och belystes av stora takfönster. Invigningen skedde lördagen den 17 mars 1906 med fest, då det bland annat förekom uppvisning av Stockholms kappsimningsklubb.
Badet tvingades dock stänga redan 1918.

Fotograf
Blomberg, Anton (1862-1936)

Restaurang Pelikan.
Interiör av matsalen i rotundan med fönster ut mot Slussen.1915-31

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Restaurang Damberg.
Interiör, tredjeklassmatsalen. Folkrestaurangen togs över av SARA-bolaget den 1 januari 1935 men drevs tidigare av källarmästare A G Damberg, som avled i slutet av 1934. Restaurangen öppnade 1903.
Foto 1929, okänd fotograf

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Stadshuskällaren. Tak och väggmålningar av Yngve Berg 1923 – 1930
Okänd fotograf

Stadshuskällaren är en restaurang i Stockholms stadshus, adress Hantverkargatan 1 på Kungsholmen i Stockholm. Stadshuskällaren stod färdig 1922 och är ritad av arkitekt Melchior Wernstedt under överinseende av Ragnar Östberg.
Redan 1908 (i programmet för Rådhusförslaget) föreskrevs att "en mindre stadskällare", alltså en krog eller restaurang, skulle finnas i byggnaden. Restaurangen kallades till en början "Bellmanskällaren" eller "Bellmanskrogen"

Stockholms Spårvägsmuseum

Restaurangen vid Södermalmstorg. Taxistation 1945

Götgatan 41 - 43. Interiör av Ringbaren. 1971 - 1975

De första mjölkbarerna i Sverige sattes upp i slutet av 1920-talet vid lantbruksmöten och bostadsutställningar. Bakom satsningen stod i början Föreningen Mjölkpropagandan, som bildats 1923 med stöd av både staten och lanthushållningssällskapen.

Fotograf
Lidmark Tore (1872-1956)

Dukade bord i källarvalvet på Källaren Aurora. 1920-70

Senast blev huset restaurerat och ombyggt 1965 för restaurangen Källaren Aurora genom AOS Arkitekter, samt reparerad efter en vindsbrand 2006.

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Restaurang Prinsen, personal och gäster kring sekelskiftet 1900.

Restaurang Prinsen är en anrik restaurang belägen i fastigheten Pumpstocken 11 vid Mäster Samuelsgatan 4 på Norrmalm i Stockholm. Prinsen öppnade som ”Café du Prince” år 1897 och finns fortfarande kvar på samma plats. Prinsen hör därmed till en av Stockholms äldsta innerstadskrogar som bedriver sin verksamhet i obruten följd på oförändrad adress.

Blå porten i början av 1700-talet.

Källaren Hamburg, Götgatan, 1889.

Petersenska huset, historiskt även bland annat kallat Piperska palatset, är en byggnad i kvarteret Aurora i Gamla Stan, Stockholm. Huvudentrén med en omtalad dubbelportal ligger vid Munkbron 11, i övrigt begränsas kvarteret och byggnaden av Lilla Nygatan, Yxsmedsgränd, Munkbron och Munkbrogatan.

Hotell Reisen på Skeppsbron 14. **1920 - 1960**

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Hotell och Restaurant Reisen. Exteriör, norrifrån. I förgrunden hamnverksamhet. År 1930

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Hotell och Restaurant Reisen. 1920-29

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

På 1750-talet fanns elva så kallade kaffehus i Stockholm som hade utskänkningstillstånd för kaffe. Tre av dem drevs av den driftige Fredrik Reiss från Holland, och ett av hans kaffehus låg i det kvarter där hotellet nu ligger. Reiss kaffehus var en mycket populär mötesplats för sjökaptener, handelsfarande och sjömän. Det omnämns även i en av Carl Michael Bellmans texter från 1700-talet. Ofta hade kaffehusen också öl- och vinrättigheter. Namnet Reisen är efter denne **Fredrik Reiss.**

Byggnadshistoria

Hotell Reisen (formellt idag First Hotel Reisen) är en hotellbyggnad uppförd 1930 i Kvarteret Marsyas på Skeppsbron 12-14 i Gamla stan i Stockholm. Innan hotellkedjan First Hotels tog över hotellet 1993 hette det Hotell Reisen

Bromma Flygplats, flygrestaurangen.
Interiör. Utanför skymtar SAS-planet Sverre Viking.1951

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Interiör, andraklassmatsalen på Restaurant Wimpeln.
1915-70

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

Bellios Taverna, Norrmalmstorg 4

1895 - 1899

Antonio Bellio hade i ett av trappgavelhusen längs Smedjegatan sin ”Taverna degli artisti”, artisternas härbärge med ”drufwowin frå Italien att drickja”. Bellio hade även i verkligheten en ”Taverna degli artisti”, även kallad Bellios taverna, på Norrmalmstorg nr 4. Dit drogs många journalister och unga konstnärer.

Fotograf
Okänd

Källaren P.B. Mälartorget 17.
Tyska kyrkans torn i fonden
1959

Fotograf
Petersens, Lennart af (1913-2004)

Sedan Systembolaget slog igen butiken på Lilla Nygatan 18 i Gamla stan den 31 december 2012 har lokalen stått tom och outhyrd i över sex år.
Här låg på sin tid restaurangen PB-källaren som i början av 1980-talet efterträddes av Pizzeria Piraten som i sin tur avlöstes av Systemet.

Interiör från Operans schweizeri,
Karl XII:s Torg år 1895

Fotograf
Klemming, Frans Gustaf (1859-1922)

Restaurant Pelikan vid Brunnsbacken 4, år 1914
Okänd fotograf

Berns. Salongen mot scenen med läktarna på ömse sidor 1890 – 1930, okänd fotograf

Operakällarens matsal, Karl XII:s
Torg 1895

Fotograf
Klemming, Frans Gustaf (1859-1922)

Birger Jarlsgatan 16. Ringbarens fönster med entré. 1962

Fotograf Hellgren, Isidor

Vy över Gamla slussen, med Östra Slussgatan mot Riddarholmen och Kornhamnstorg 1928. Restaurant Pelikan till vänster.
Taket som sticker upp framför Pelikan tillhörde Kolingsborg. Ett hus byggt 1910 och rivet 1930. Här kunde hamnarbetarna värma sig mellan sina påhugg i hamnen. Det hus som idag (år 2010) kallas Kolingsborg byggdes först på 1950-talet.
Foto 1928

Fotograf Cronquist, Gustaf W:son (1878-1967)

Östermalmskällaren 1957,
Petersens, Lennart af (1913-2004)

Östermalmskällaren var stamlokus för många kulturpersonligheter inom teater och film.

Hotel Rydbergs matsal, Gustaf Adolfs Torg 24
År 1914 Larssons Ateljé

Nybrohamnen 24, Källaren Flaggen Källaren Flaggen, Nybrohamnen 24, nuvarande kvarteret Thalia, revs 1901 för att Dramaten skulle byggas. Okänd fotogr.

Stockholms Utskänknings AB, värdshus 62. Gatlykta utanför systemkrogen.

1880 - 1920

J & C G Bolinders Mekaniska Verkstads AB
utgivare

Restaurang Cattelin hösten 2010.

Cattelin var en restaurang i Stockholm, med fransk husmanskost som specialitet.

Den låg på Storkyrkobrinken 9 och öppnades år 1922 av den fransk-belgiske kocken Jules Claude Cattelin

Bellmanvåningen 1922.

Den gyldene freden

Café Fix är ett kafé i italiensk stil på Sankt Eriksgatan 35 på Kungsholmen i Stockholm. Kaféet grundades 1910 och är därmed ett av Stockholms äldsta. Sin storhetstid hade Café Fix på 1930- och 1940-talet då Sankt Eriksgatan var Stockholms stora biografgata. Bland stamgästerna fanns då kändisar som Alice Babs och Harry Brandelius

Konditori Valand

https://sv.wikipedia.org/wiki/Konditori_Valand#/media/File:Konditori_Valand_07.JPG

Konditori Valand var ett kafé och konditori beläget på Surbrunnsgatan 48 i centrala Stockholm. Konditori Valand öppnade i april 1954 och stängde för gott 2018. Valand drevs under 60 år av grundaren, Stellan Åström tillsammans med Magdalena Åström. Innan Stellan Åström förvärvade lokalerna på Surbrunnsgatan, drev han ett annat konditori, med samma namn, vid Vanadisplan i Vasastan. Det gamla kaféet hade uppkallats efter ett kvartersnamn. Sedan ett skadestånd utbetalats till Åström, för skador han ådragit sig under militärtjänst, kunde han öppna det nya Konditori Valand i lokaler belägna på Surbrunnsgatan 48.

https://sv.wikipedia.org/wiki/Sundbergs_konditori#/media/File:Sundbergs_konditori.jpg

Sundbergs konditori grundades 1785 av konditorn och sockerbagaren Gustav-Adolf Sundberg, som 1796 avlade sitt mästarprov. Ursprungligen hade konditoriet sin sockerbod vid korsningen av Drottninggatan och Klarabergsgatan, där varuhuset Åhléns City ligger idag. När Sundberg blev utnämnd till hovkonditor 1793 flyttade han sin sockerbod till Järntorget där han redan hade sin bostad

Restaurant Norma, Klarahallen, 1933.

Normas "masten" vid Allmänna gränd 1.

Norma (officiellt Norma, Kafé & restaurant AB) var restaurangkedja i Stockholm. Dess billiga, välvårdade folkrestauranger vann snart stor popularitet och bidrog till att höja restaurangkulturen i Stockholm. Norma öppnade sina första restauranger 1924 och hade som mest 39 filialer runtom i Stockholm. 1970 ombildades företaget till Berns restauranger, då hade de flesta Normarestaurangerna bytt namn eller avvecklats.

Kronprinsens stall vid Tegelbacken 1950. Foto: Lennart af Petersens

Tidningsannons i samband med flytten till Tegelbacken.

Tysta Mari var ett kafé i Stockholm, öppnat 1834 av Maria Christina Lindström vid Drottninggatan, 100 år senare beläget i Kronprinsens stall vid Tegelbacken. Tysta Mari kom liksom Tennstopet att bli en mötesplats för journalister från de tidningsredaktioner som tidigare låg i de omgivande Klarakvarteren. Kaféet stängdes 1954 men i Östermalmshallen finns det sedan 1974 ett nytt kafé och restaurang som förvaltar namnet Tysta Mari.

Restaurangutbildningen 1926 dök den upp i Stockholm. 1900 och tidigare gällde en låg nivå på standard för utbildningen hos personalen. 1947 fanns en 2 årig linje i Stockholm/Gtb.

Serveringspersonal hos nyinvigda Restaurant Tewes, Drottninggatan 5, Uppsala oktober 1941

Andra Världskriget och dans på restauranger. Skatt infördes för dans. Men det blev inte så dämpande effekt. Till 1938 hade förbud för dans gällt. 1957 slopades skatt Moralargument föll.

Herrmiddag

Länsmuseet Gävleborg

Tössebagerit

https://sv.wikipedia.org/wiki/T%C3%B6ssebageriet#/media/File:T%C3%B6ssebageriet.jpg

Tössebageriet är ett bageri och konditori på Karlavägen 77 i Stockholm. Tössebageriet grundades 1920 av Helga Södermark. Södermark fick smeknamnet Tösse efter sin hemsocken, Tösse socken i Dalsland, när hon studerade till skolkökslärarinna i Uppsala och valde det som namn för sin verksamhet. Hon hade lärt sig baka i Tösse-Tydje kyrkas kök. I konditoriets lokaler fanns tidigare SJ Godscentral. Idag drivs Tössebageriet av Mattias Ljungberg

Vete-Katten

https://sv.wikipedia.org/wiki/Vete-Katten#/media/File:Vetekatten_2010.jpg

Vete-Katten är ett konditori i hörnet Kungsgatan 55, de har även mindre enheter i Åhlens City och Hotel Continental på Norrmalm i Stockholm. Vete-Katten grundades 1928 av Ester Nordhammar som konditori och bageri samt chokladtillverkning. Namnet skapades enligt ryktet då den första ägarinnan gav svaret "Det vete katten" på frågan om vad inrättningen skulle kallas. År 1979 tog Agneta och Östen Brolin över företaget och har drivit det fram till september 2012 då företaget såldes till bland andra mästerkonditor Johan Sandelin, som arbetat i företaget sedan 1997.

Café Nova vid Järntorget 82
År 2 000

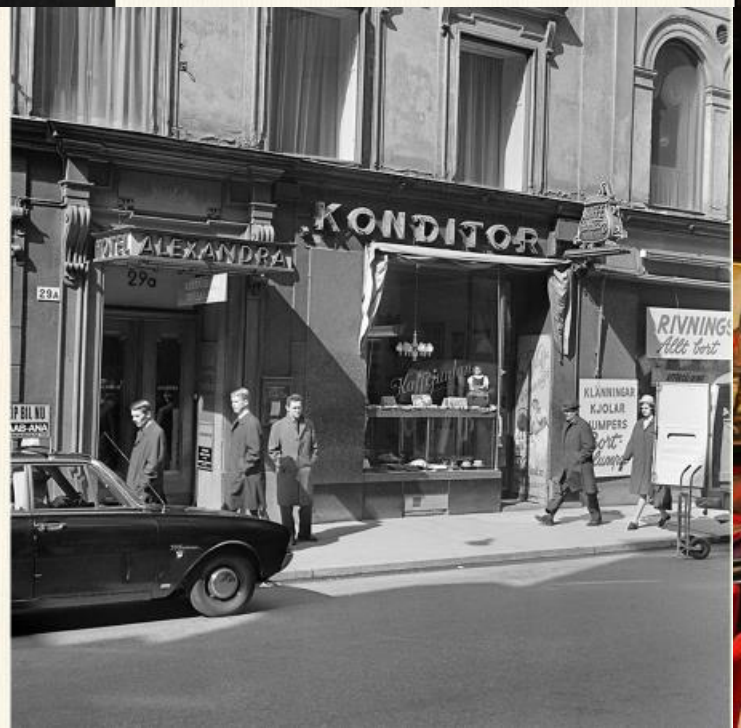
Skoglund, Per (f. 1950)
Fotograf

Vete-Katten 2018

Konsum Söderbaren år 1948

ICA Restauranger köpte upp och de namnändrade då kedjan till Ringbaren. Så länge som till 2010 fanns det kvar i Sverige. Dricks pengar nej och fasta priser.

Konditorierna når en höjdpunkt under 1950 talet. Amerika är förebilden. Bilar och jukebox, bryllcreme. Sortimentet utökades senare med smörgåstårtor. De varade in på 1960 talet. Coffe shops nästa trend 1990...



Bellmansro var en restaurang norr om Oakhill på Djurgården i Stockholm med anor från 1828 då hovkonditorn S.D. Carlmark där öppnade en serveringslokal. Restaurangen fick senare sitt namn med anledning av närheten till Bellmansbysten. Bellmansro var länge ett schweizeri men blev mot slutet av 1800-talet en restaurang med matservering. I början av 1900-talet fick restaurangen ett svajigt rykte, och kunde till och med omnämnas som ett "osedlighetsnäste". Sin sista glansperiod fick restaurangen i Sten Hellbergs regi, innan byggnaden fick avsevärda rök- och vattenskador vid en brand den 13 maj 1952. Ruinen blev stående utan åtgärd i ytterligare flera år tills en ny brand utbröt den 17 augusti 1955, denna gång främst i en tillbyggnad. Först därefter jämnades byggnaderna med marken

Davidsons paviljonger var två träpaviljonger som uppfördes på 1830-talet vid Svenska trädgårdsföreningens parkanläggning vid Drottninggatan 71 i Stockholm, där man idag finner ingången mot Norra Latin. Paviljongerna fick namn efter konditorbröderna August och Wilhelm Davidson som drev nöjesetablissemanget i lokalerna.

Djurgårdsbrunns värdshus (även stavat Djurgårdsbrunns Wärdshus) är en restaurang belägen vid Djurgårdsbrunnsvägen 68 på Södra Djurgården i Stockholm. Den ursprungliga anläggningen har anor från 1742 då byggnaderna för Djurgårdsbrunn uppfördes, bland annat Brunnsgården och Apotekshuset. Initiativtagare var medicine doktor Herman Lithén som den 5 juni 1742 fick privilegium att: ”vid hälsobrunnen å Kongl. Maj:ts Djurgård

Clas på Hörnet är en restaurang på Surbrunnsgatan i Vasastan i Stockholm som har anor från 1700-talet.

https://sv.wikipedia.org/wiki/Clas_p%C3%A5_H%C3%B6rnet#/media/Fil:Clas_p%C3%A5_H%C3%B6rnet_2009.jpg

Clas Browall öppnade 1731 det lilla värdshuset Browallshof vid dåvarande Roslagstull: verksamheten bytte snart namn till Clas på Hörnet efter sin ägare. Huset var förutvarande "Hjärpes gård". Browall hade tidigare arbetat som källardräng på krogen Ingemarshof, där hans maka Annika också var anställd som värdshusvärd mot betalning. Paret köpte sedan den blivande Clas på Hörnet med gemensamma pengar. Det inrymde stadens största danssalong, och vid Browalls död stod en stor mängd människor ur alla samhällsklasser i skuld till honom, vilket speglade kundkretsen.

Verandan kring sekelskiftet 1900

Djurgårdsbrunns värdshus

https://sv.wikipedia.org/wiki/Den_gr%C3%B6ne_J%C3%A4garen#/media/File:Den_gr%C3%B6ne_J%C3%A4garen_2010.jpg

Den Gröne jägaren

Namnet "Gröne Jägaren" finns belagt sedan 1692, då omnämnt i Henels förteckningar över samtida vinskänkar. Då låg krogen vid Sankt Paulsgatan intill Van der Nootska palatset. På 1600-talet var det en känd krog. Det sägs att Jacob Johan Anckarström åt middag på Gröne Jägaren den 16 mars 1792 innan han begav sig till Gustavianska operahuset för att skjuta kung Gustav III. Källaren Gröne Jägaren existerade som värdshus till långt in på 1800-talet. Bödelskärrorna brukade stanna till vid Gröne Jägaren så den dödsdömde kunde få en sista sup. Numera finns Den gröne Jägaren i bottenvåningen av Hellgrenska palatset som uppfördes 1866 för tobaksfabriken Wilhelm Hellgren & Co efter ritningar av arkitekt Johan Fredrik Åbom.

https://sv.wikipedia.org/wiki/Riche#/media/File:Riche_Stockholm_02.jpg

Restaurang Riche är en restaurang med bar på Birger Jarlsgatan 4 på Östermalm i Stockholms innerstad som funnits sedan 1893.

Menyn innehåller fransk brasseriemat såväl som svenska husmansklassiker. Restaurangen har även en omfattande vinmeny. Huset och inredningen ritades av arkitekt Ludwig Peterson. Förebilden till Riche var Café Riche på Boulevard des Italiens i Paris. Stället har genomgått ett antal renoveringar och ombyggnader under årens lopp. 1945, då restaurangen hade ekonomiska problem, tog Tore Wretman över som ägare, och nådde stora framgångar. Wretman blev kvar som ägare till 1976.

https://sv.wikipedia.org/wiki/Liding%C3%B6bro_v%C3%A4rdshus#/media/File:Liding%C3%B6bro_v%C3%A4rdhus_2007.jpg

Lidingöbro värdshus var ett värdshus vid Kaknäsvägen 64 på Norra Djurgården i Stockholm. Värdshuset var placerat i anslutning till den flottbro, kallad Lidingö bro, som anlades under åren 1802-1803 över Lilla Värtan mellan Lidingö och Djurgården. Värdshuset stängde 2004 och kvarvarande byggnaden revs 2010.
År 1814 hade Konungens befallningsman meddelat tillstånd att i anslutning till Lidingöbron på Djurgårdssidan "försälja mat och dricka samt minutera brännvin". Det var dock först 1823 som det egentliga Lidingöbro värdshus stod klart. Invigningen skedde den 25 oktober 1823 i samband med att Olof Fresk, son till fabrikören Lars Fresk, firade sitt bröllop på Lidingöbro värdshus.

https://sv.wikipedia.org/wiki/Sturehof_(restaurang)#/media/File:Sturegallerian.jpg

Sturehof (även Sture Hof) är en fisk- och skaldjursrestaurang vid Stureplan i centrala Stockholm som grundades 1897. Sturehof och restaurangen Riche ingår i samma företagsgrupp.

Sturehof är känt bland bilhistoriker som den restaurang där Assar Gabrielsson och Gustav Larson drog upp riktlinjerna för starten av Volvo. De träffades av en slump på Sturehof i samband med kräftsäsongen i augusti 1924

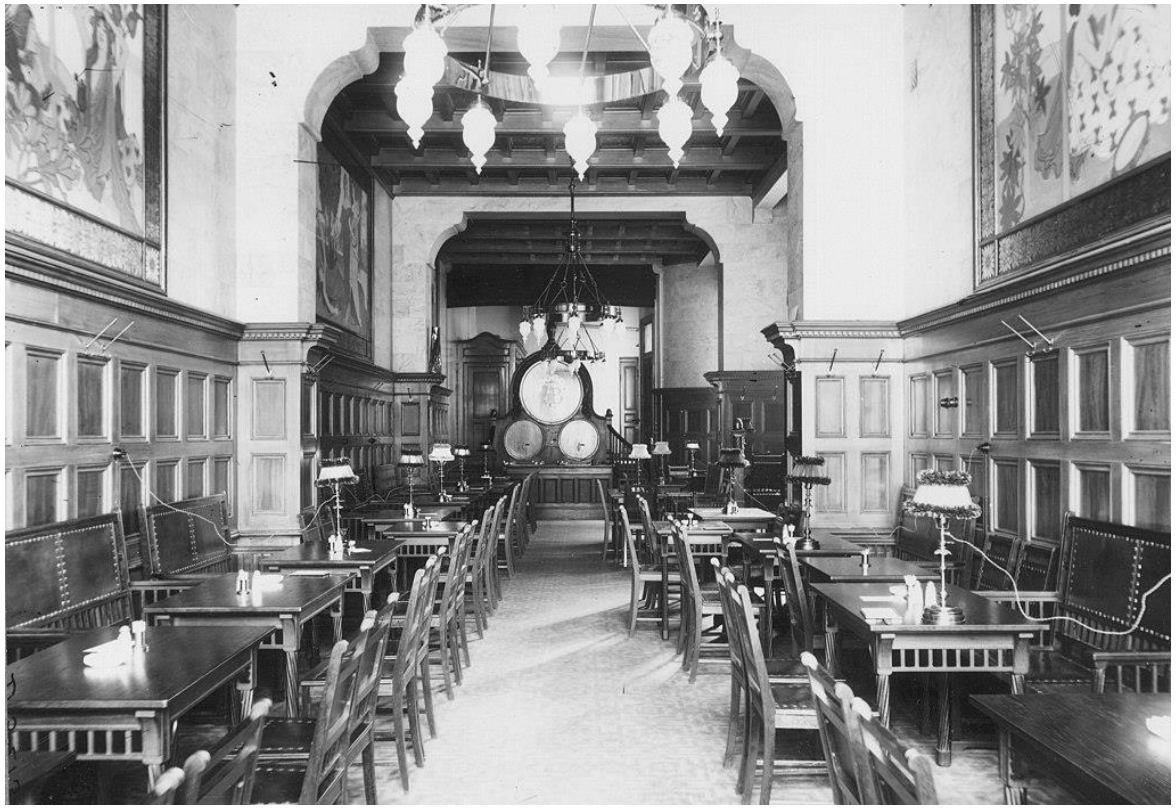
Tennstopet är en restaurang i Vasastaden vid Dalagatan 50, Stockholm. Allt sedan sin tidigare adress i Klarakvarteren har den varit en mötesplats för journalister, författare och andra kulturpersonligheter.

Restaurangen grundades 1867 som biljardsalong av fanjunkaren Sven Gustaf Högberg på Fredsgatan 9 i kvarteret Rosenbad. Då så kallade schweizerier var på modet döptes restaurangen snart om till Rosenbads Schweizeri, trots att inga konditorivaror serverades.
År 1891 såldes schweizeriet till tenngravören och ingenjören Bror Axel Santesson som tillhörde tenngjutarsläkten Santesson och dekorerade krogen med många vackra tennpjäser, varvid stället fick smeknamnet Tennstopet.

Bierstuben

Kring sekelskiftet 1900 började det bli högsta mode att gå på ”Bierstube” (ölstuga). Att servera öl ”på tysk vis”, alltså i ölhallar eller ölstugor och tillsammans med korvar som tilltugg, introducerades på Stockholmsutställningen 1897. När utställningen var slut ”växte ölstugurna upp som svampar” rapporterade Svenska Dagbladet i sin utgåva av den 11 december 1899. Vid den tiden fanns flera tyskinspirerade ölstugor, bland dem:

Antons Bierstube, Jacobsgatan 19
Humlan, Drottninggatan 41
Kahns Bierstube, Karduansmakargatan 4
Malta, Stureplan 2
Sturehofs Bierhalle, Stureplan 4
Zur Himmelsleiter, Jacobsgatan 18
Zum Heidelberg, Storkyrkobrinken 9
Zum Klosterbräu, Karduansmakargatan 7
Zum Franziskaner, Skeppsbron 44
Zum Löwenbräu, Sturegatan 3



Bierstube "Malta" omkring 1900, sedermera fiskrestaurangen Sturehof.

Automatrestaurang

Under 1900-talets två första decennier skulle det etableras mer an ett dussin automater i Malmö. Dessa hade att antal fördelar mot vanliga restauranger. Dels var de snabba att använda, ingen väntetid, varken på servitör, mat eller nota. Dels slapp man betala dricks och rockavgift. De fyllde dessutom en social funktion genom att det som synes kunde finnas särskilda avbalkningar för kvinnor. En kvinna kunde omöjligt gå ensam på restaurang vid denna tid.

Efter 1:a Världskriget

Nyhetens behag var borta och automaterna hade ju aldrig varit särskilt automatiska! Det fanns människor bakom de förnama fasaderna som fyllde på i luckor och tankar. De svenska automaterna elektrifierades aldrig trots att allt annat tycktes bli eldrivet under 1920-talet. Företagen som tillverkade och servade automaterna upphörde under 20-talets början och kvar blev några restauranger dar automaternas granna fasader stod kvar enbart som dekoration.

Längst klarade sig Vega på Skeppsbron vars automat överfördes till Malmö museum 1961. Malmö Automaten som flyttat från Baltzarsgatan till Exercisgatan 1930 fanns kvar till 1956, men da följde själva automaten inte med i flytten, bara namnet. Båda restaurangerna var igång i femtio år, men vilken som hade kvar funktionen av automat längst vet vi inte.

Interiör från automatrestaurangen Vega, sista kvällen innan den stängdes för att flyttas till Malmö Museer. Servitrisen Gullan och ägarinnan fru Zaar.

Foto: Ingemar Sereng / Malmö Museer

Automatrestaurant Wega, Cafeet, t.v. den sista ägarinnans man Herr Zaar

Foto: Okänd fotograf / Malmö Museer

Ägarna

Det var en blandad skara som startade automater i Malmö. Har finner vi häradshövdingar, direktorer och disponenter, löjtnanter och kamrerer och advokater bland de första investerarna, men sedan följer grosshandlare, fastighetsägare, bagare och slaktare. Fritz Hansen med bageri på Lilla Torg finns med i två bolag och kan därmed säkra leveranser av bröd och kakor. Fastighetsägare satsar lokalhyran och andra ställer upp med säkerhet för lan i rent spekulationssyfte. så småningom kommer de som faktiskt driver restaurangerna också att sitta i styrelserna.

Hur fungerade automaterna

Först och främst kan vi slå fast att de inte var särskilt automatiska! En vägg skiljde kunden från personalen. Kunden stoppande ett mynt i en springa och en automatisk mekanism vägde myntet, godkände det och öppnade en lucka eller kran. Bakom väggen lagades maten och fylldes i automaten. Drycker kyldes med is eller rinnande kallvatten medan varma drycker som soppa, kaffe och to värmdes av kokande vatten från en gasbrännare. Aven belysningen drevs med gas. Någon elektricitet fanns inte på automaterna.

Malmös automater

Det har funnits omkring ett dussin automater i Malmö. De har legat på sammanlagt 15 adresser och de har haft 15 olika namn. Dock har vissa flyttat med bibehållet namn och andra bytt namn, men legat kvar på samma ställe. De första automaterna etablerades ofta i hörnlokaler i nybyggda hus, men med tiden sjönk statusen på automaterna och man hyrde in sig i äldre lokaler på sämre lägen. Det verkar lite grovt räknat vara så, att de första tio till femton åren var det borgarklassen som besökte automaterna medan de som fanns kvar efter första världskriget blev enkla öl- och matställen for arbetarna.

Lista på Automater

Automaten Vega Skeppsbron 3, 1911-1961

AB Smörgas-Buffen Adelgatan 11, 1914-1923 El Automaten Lejonet Landbygatan 1, 1912-1932

Malmö Automaten Södergatan 22, 1906-1930

Quisisana Automaten Södergatan 26, 1899-1902

Automaten Gustaf Adolf (City) Södergatan 32, 1912-1915

Automat-Cafeet Stora Nygatan 60, 1903-1907

Thalia-Automaten Södra Tullgatan 3, 1907-1908

AB Nya automaten Södra Tullgatan 6, 1901

Baltic Automaten S. Förstadsgatan 6, 1912-1916

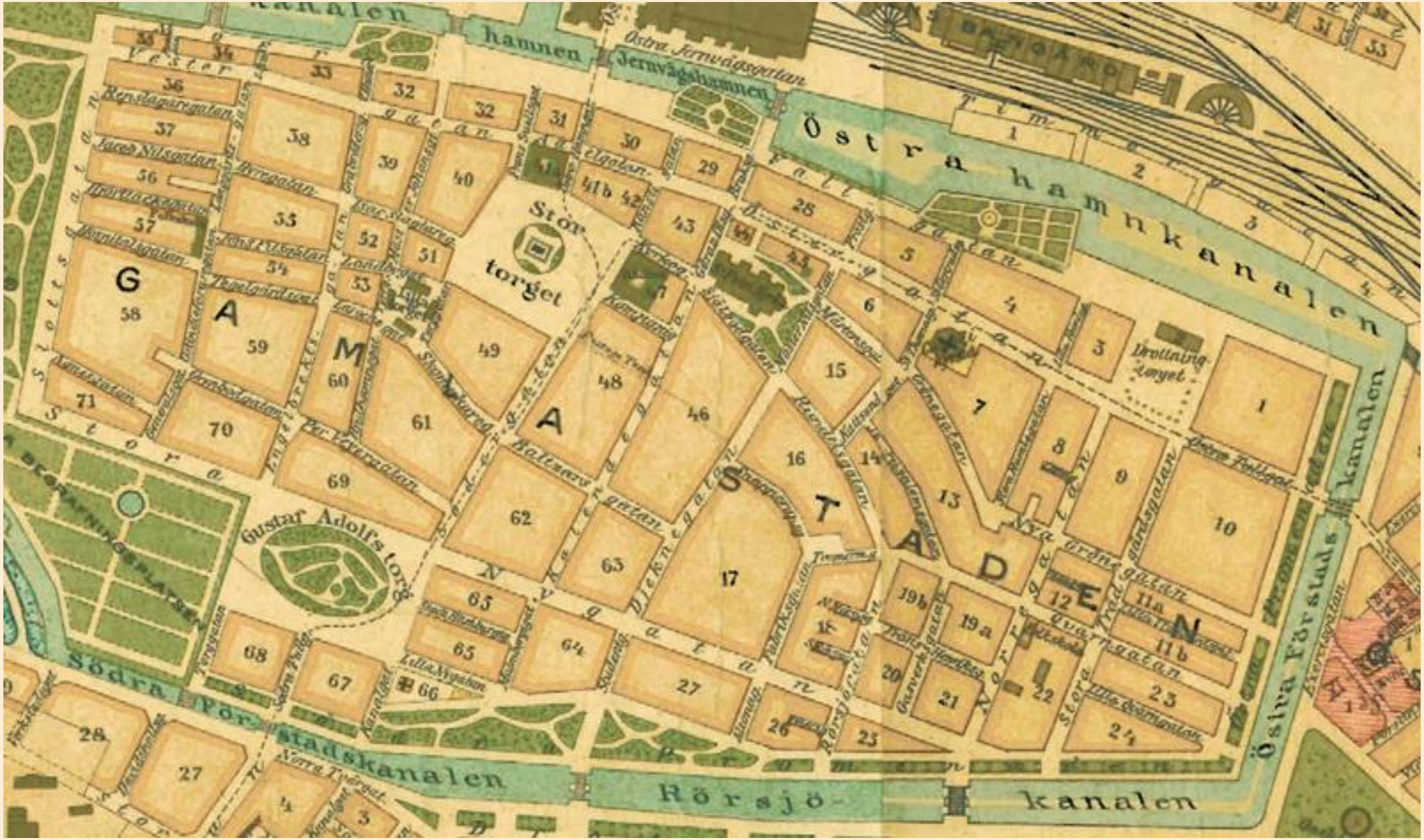
Rönneholms Automaten Rönneholmsvagen 2, 1910-1929

El Malmö Nya Automaten S. Förstadsgatan 41, 1909

Automaten Södervarn, Bergsgatan 40, 1913-1914

El Automaten Skogens Bro, Ö. Förstadsgatan 1, 1911-1924

Malmö Automaten Exercisgatan 2, 1930-1956


Östra hamnkanalen
Stora torget
Gustav Adolfs torg
Södra Förstadskanalen
Rörsjö-kanalen
Östra Förstads kanalen
STADEN
GAMLA

1898

Quisiana Automatkafè, interiör Södergatan 32

Foto: Okänd fotograf / Malmö Museer

Thalia-Automaten, 1907-1908

Axel Wallin avled 1906 och bans änka Hilma Wallin tog över. Hon döper om rörelsen till Thalia-automaten och flyttar 1907 automaten till Södra Tullgatan 3 (samma nummer då som nu) dit Malmö Biografteater samtidigt flyttade — mer känd under det senare ,namnet Metropol i vars lokaler nu Akademibokhandeln huserar. 1909 har Hilma Wallin tröttnat på automater och äger tillsammans med Alfhilda Ullberg Cafe Anglais pa Djäknegatan 34 A, granne med cafeträdgården Concordia. Här fanns man dock inte kvar året därpa.

AB Automaten Malmö 1899-1900

Automaten låg pa hörnet av Södra Tullgatan och Södra Promenaden. Ingången var på Södra Tullgatan 6 medan båda restauranglokalerna vette mot kanalen. Det fanns aven en ingång i porten mot kanalen sa att man kunde komma in direkt i det inre rummet.

AB Nya Malmö Automaten 1900-1901

Det nya bolaget lag kvar i samma lokaler på Södra Tullgatan 6, men bara en kort tid. I adresskalendern finns automaten bara med 1901, Lokalerna togs 1904 Over av Malmo Biografteater som i sin tur flyttade tvärs över gatan 1907. Därefter blev det bokhandel. Men mest känd for gamla malmöbor är nog hörnan under namnet Aggerborgs som under många år drev kafe där

Malmö Automaten 1906-1956

Automaten låg på hörnet av Södergatan och Baltzarsgatan med adress Södergatan 22. Adressen ändras 1928 till Baltzarsgatan 32, som i sin tur 1938 blir nummer 34. Men det är samma lokal, man har bara slappt ifrån sig den lokal som så småningom blir Buttericks berömda hörna. Det ar en stor lokal och den blir med tiden också dyr på grund av läget. Dags alltså för en flytt till Slussplan 1930 med adress Exercisgatan 2.

Malmö Nya Automat AB 1909

Södra Förstadsgatan 47 (senare 41). Denna automat fanns i huset bredvid biografen Kaninen (Aveny) på Södra Förstadsgatan. Ännu en automat med likartat namn som flera tidigare. Husets eleganta jugendsfasad installerades samtidigt med fastigheten mitt Over gatan, hörnet Södra Förstadsgatan-Föreningsgatan. De gamla tegelväggarna fick pelare och balkar av stål och på dessa ramar hängdes sedan en ny fasad i trä och glas. Redan efter ett år flyttade automaten ett kvarter västerut till den da nybyggda fastigheten Rådmansgatan-Östra Rönneholmsvägen och namnändrades samtidigt till Rönneholms Automaten.

Rönneholms Automaten 1910-1929

Automaten flyttade in i arkitekten August Stoltz pampiga hus på hörnet av nuvarande Östra Rönneholmsvägen och Rådmansgatan (fram till 1945 hette Rådmansgatan Pildammsvägen!) Direktör Sven Magnusson var en av de få automatägare som hade ett namn i restaurangbranschen, han var även ägare till Kungsparkens sommarrestaurang. 1915 likviderades aktiebolaget och automaten drevs vidare som enskild firma till 1929.

Automaten Skogens Bro 1911-1924

Adressen var Ö. Förstadsgatan 1, men ändrades 1913 till 2.
I flera årtionden var hörnan känd som Wixells färg- och tapetaffär. Idag ligger här El-bolaget med adress Exercisgatan 6.

Automat AB Wega 1911-1961

1915 var adressen Carlsgatan 2, men från 1918 till 1961 Skeppsbron 3. I början stavades namnet Wega, men det ändrades efter några år till Vega. Aktiebolaget likviderades 1915 och automaten drevs sedan, liksom övriga automater, vidare som enskild firma. Automaten tog sitt namn från den tremastade bark Adolf Erik Nordenskiölds seglade med på sin forskningsresa 1878-1880 genom Nordostpassagen. Den 15 november 1961 stängde fru Anna Zaar, som var den sista ägarinnan, cafeet efter den sista kunden

Automat AB Gustaf Adolf 1912-1915

Bolaget hade börjat sin verksamhet den 12 september 1912, nästan fem månader efter att bolaget bildats. I mars 1914 var dess huvudägare en handfull grosshandlare samt Porterbryggeriet AB D. Carnegie & Co. Redan någon tid före konkursen hade ägarna övertagit bolagets rörelse till boskilda hustrun Augusta Mellander som förhyrt bolagets restaurantinventarier. Affären hade varje år gått med förlust, så halva aktiekapitalet var förbrukat när konkursen inträdde. Bolaget försattes i konkurs i slutet av 1915.

Automat AB Lejonet 1912-1932

Automaten fick sitt namn från kvarteret där den låg. Hela kvarteret revs 1911, inklusive apoteket Lejonets gamla korsvirkesgård mot Isak Slaktaregatan. Apoteket fick en ny pampig byggnad på Stortorgets östra sida. Kvarteret Lejonet kunde därefter bebyggas med hotell, kontor och lägenheter.

Gamla Staden.
Apoteket Lejonets korsvirkesbyggnad vid SV delen av Stortorget.

Foto: Okänd fotograf / Malmö Museer

Fasad av byggnaden mot Isak Slaktares gata
Apoteket Lejonet
År 1905

Foto: Okänd fotograf / Malmö Museer

Hotell- och Automat AB Baltic 1912-1916

Automaten låg på Södra Förstadsgatan 6, en adress som skulle bli odödliggjord i manga malmöbors minne som Anderssons musikhandel. Fastigheten var gammal, byggd i två våningar 1867 och påbyggd med en tredje 1893. Har lag ett decenium tidigare Restaurang Royal som reklamerade sig som antiautomat i protest mot de opersonliga automaterna!

Automat AB Södervärn 1913-1915

Fastigheten Hagagatan 2, Bergsgatan 40 ägdes av A. P. Andersson. Denna automat var förmodligen bara tänkt att finnas under ett år. Det var ju Baltiska utställningens år och det gällde att snabbt tjäna in det satsade kapitalet. Redan året därpå finner vi Anders Martensson som föreståndare på "Smörgås-Buffén"

Var maten god?

Men var det billigare i automaterna och smakade maten gott? Sundsvalls-Posten från den 20 december 1906 får ge svaret:
"Men det bästa med detta nya himmelrike är att allt är så billigt. Vad sägs t.ex. om att man kan äta frukost, bestående af smörgas, sill och potatis, 61 eller mjölk samt kaffe, — sålunda en vanlig god frukost till ett restaurantpris af 1 kr. 50 öre — allt detta för 55 öre, d. v. s. en tredjedel av priset på de vanliga restauranterna. Och dock är kvaliteten och portionernas storlek fullt jämförliga med, om ej overträffande restauranterna. En stor, härlig biffstek kostar 40 öre — på de andra restauranterna 75 öre — smörgåsamas pris ar 10 öre — emot 12, 15 a 20 öre på andra ställen — och kaffet kostar 10 öre emot konditoriernas 20 och restauranternas 25. En middag, bestående af tre rätter mat samt pilsner eller mjölk kan man äta på automaten för — 95 öre."

Kvinna stående i automatrestaurang, 1910-tal.

Foto: Frans Weyer / Malmö Museer

Foto: Okänd fotograf / Malmö Museer

Foto: Okänd fotograf / Malmö Museer

Inredning från automatrestaurang en Wega utställd på Malmö museum.

Foto: © Ola Myrin / Malmö Museer

Reklamtändsticksask tillverkad av Solstickan. På locket med grön

bakgrund står: " Malmö / Special / WEGA / Carlsgatan 2 / Öl och porter".

Uppe i hörnet till vänster Solstickans traditionella bild av den lilla

pojken ritad av Nerman. Asken innehåller tändstickor.

Foto: Ingemar Sereng / Malmö Museer

Interiör från automatrestaurange n Vega, sista kvällen innan den stängdes för att flyttas till Malmö Museer.

Foto: Ingemar Sereng / Malmö Museer

Interiör från automatrestaurangen Vega, sista kvällen innan den stängdes för att flyttas till Malmö Museer.

Interiör från automatrestaurangen Vega, sista kvällen innan den stängdes för att flyttas till Malmö Museer.

Foto: Ingemar Sereng / Malmö Museer

Automatrestaurangen Vega på Malmö museum. Med ätande gäster den 15 maj 1962.

Foto: Jan Dahlander / Malmö Museer

Interiör av automatrestaurangen Vega (Malmö Museer) med två gäster.

© Ernst Henriksson / Malmö Museer

Sista ölleveransen till automatrestaurangen Vega innan den stängde och inredningen flyttades till Malmö museum på hösten 1961.

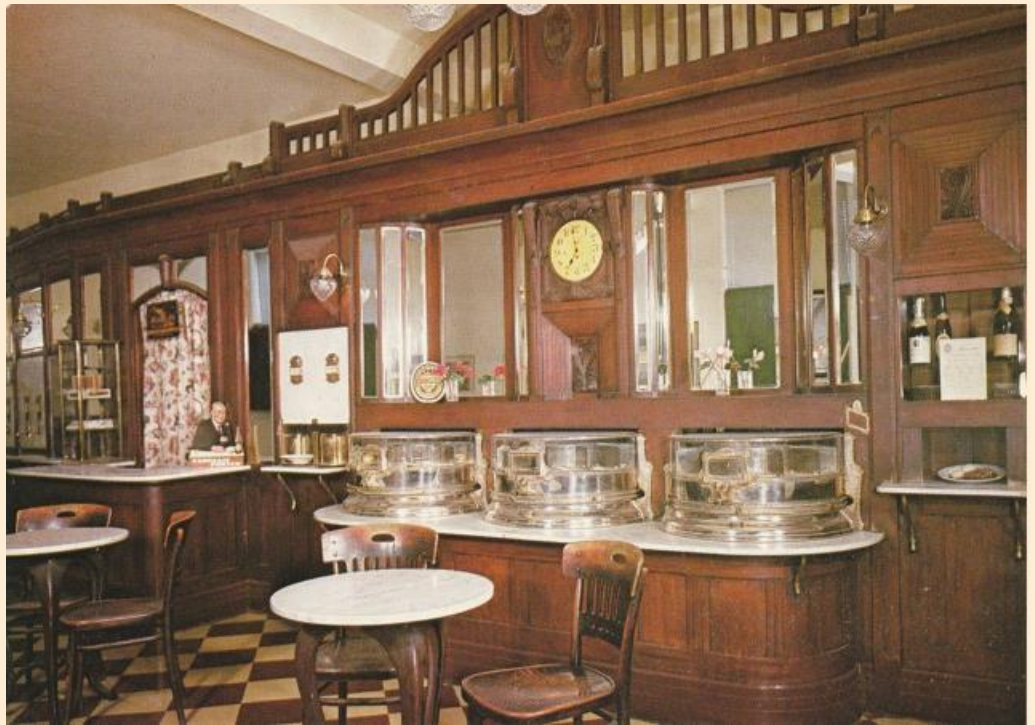
Foto: Ingemar Sereng / Malmö Museer

Interiör från automatrestaurangen Vega med gäster, servitriser och fiolspelare. Reprofoto. År 1920

Foto: Otto Ohm / Malmö Museer

Exteriör av automatrestaurangen Vega med uteservering. Sannolikt ägarinnan fru Zaar.

© Fotograf okänd/Malmö Museer



Wega

Så kunde det se ut

Uddevalla Kafé AB, som var kommunalägt, startade verksamheten 1927.

Illustration av miljö

Så är den tillbaka
Helt automatiskt
I San Francisco
År 2015

WARNING

Kvarnen Tre Lejon, restaurang Kung Karl och Göta Lejon Interiör

Gyllene Bägare vägkrog och motell, maj 1969.

Pådrivande faktor motorvägar byggs

Den första riktiga motorvägen som anlades i Sverige var den som går mellan Malmö och Lund och öppnades 1953 av Prins Bertil. Den byggdes från början i betong enligt den princip som då var vanlig i Tyskland.

Under 1950- och 1960-talen byggdes främst kortare motorvägssnuttar i större svenska städer. Det fästes stor vikt vid hög standard på just dessa förbifarter vid städerna.

Mariedals slott, bröllop 1964.

Mariedals slott är ett slott i Götene kommun i Västergötland.

Västergötlands museum

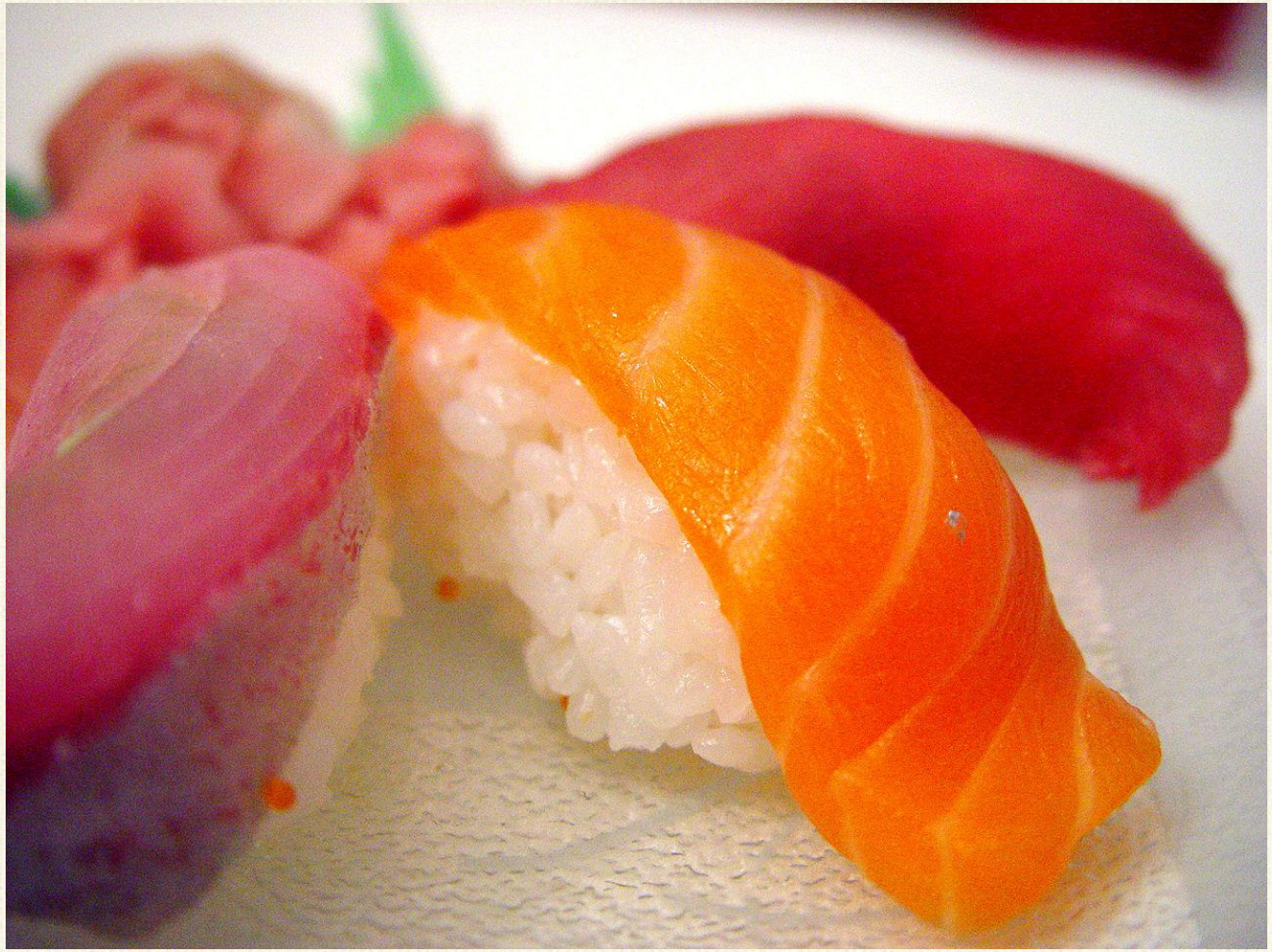
Det vi idag kallar för pizza föddes i Neapel. 1889 får rätten för första gången ett dokumenterat namn. Då bakade den napolitanaren Raffaele Esposito en pizza i Italiens färger, med mozzarella, tomat och basilika, till drottning Margheritas ära. Till Sverige kom pizzan år 1968 då den presenterades på restaurang Östergöks meny och mindre än ett år senare öppnade Giuseppe Sperandio den första pizzerian i Sverige, Pizzeria Piazza Opera, på Gustav Adolfs torg i Stockholm. Några år senare, 1973, öppnade Malmös första och numera äldsta pizzabutik, Perugina.

Hamburgerkedjorna kommer

till Sverige

Den 27 oktober 1973 öppnades den första McDonald's-restaurangen i Sverige av Paul Lederhausen. Den ligger på Kungsgatan i Stockholm och moderniserades under 2012 med ny inredning. Idag har svenska McDonald's 219 restauranger och företaget är helt svenskägt med huvudkontor i Skärholmen i Stockholm.

Japanska köket bidrog 1973



I Sverige serverades sushi först år 1973 på restaurang Seikoen i Stockholm, men det var inte förrän under 1990-talet, då en stor mängd mindre sushibarer etablerades, som sushi började bli vanligt. Sedan några år tillbaka kan man även köpa färdiglagad sushi i många vanliga livsmedelsbutiker och konkurrensen har gjort att spannet på både pris och kvalité har blivit större i och med det stora antalet öppnade sushibarer. Sushi kan snart sägas ha etablerat sig likaväl som "kinamat", indisk mat och pizza gjort i Sverige. Sushi är väldigt populärt i Japan och USA

En 1990 tals fluga som pågår för fullt